This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`


615
R
c 14 a

DELLE OSSERVATIONI DI GIROLAMO CALESTANI PARMIGIANO

Parte Seconda.

Oue ſi inſegna di comporre gli antidoti, & medicamenti che piu ſi coſtumano in Italia, all'uſo della medicina, ſecondo il parere de Medici antichi, e moderni eſaminati.

Con l'ordine di comporre, & fare diuerſi conditi, & col modo di conſeruarli.

Nouamente dal medeſimo auttore ricorretta, & ampliata.

Con due tauole vtiliſſime di M. Gio. Battiſta Bertuccio Salodiano.

CON PRIVILEGIO.

PER ME QVI SI RIPOSA



E'N CIEL SI GODE.

IN VENETIA,
Appreſſo Franceſco de' Franceſchi Seneſe.
M. D. LXXX.

TITOLI DELLE COSE DISPOSTE NEL prenſente libro.

SIROPI, GIVLEPPI, ROBVB.	c. 1.
DECOTTIONI.	68
INFVSIONI.	68
ELETTVARI.	77
LOHOCHI, OVERO LAMBETIVI.	148
CONSERVE.	157
CONDITI.	157
CONFETTI AROMATICI.	179
POLVI.	196
PILVLE	208
TROCHISCI,	241
SIEFFI, OVER COLLIRI.	271
OLII.	274
VNGVENTI.	311
EMPIASTRI.	344
CEROTI.	351

NOMI DE GLI AVTORI ANTICHI ET MODERNI
CITATI IN TVTTA L'OPERA.

ANdromaco.
Albucaſi.
Aſclepiade.
Aleſſrandro Traliano.
Alchindo.
Alchangi.
Auicenna
Attuario,
Auerroe.
Aetio.
Altrazino di Macerata.
Arnoldo da Villanoua.
Braſauola.
Benedetto Faentino.
Critone.
Chriſtofano Honeſti.
Ceſare Pogliese.
Carlo Stefano.
Dioſcoride.
Democrate.
Demetrio.
Fenone.
Filone Tarſenſe.
Franceſco da Norſia
Gentile Fulignato.
Guglielmo Piacentino.
Guainero.
Giouanni Concorregio.
Giberto d'Anglia.
Giouanni da Vigo.
Gordonio.
Giouan Maglio.
Giuliano.
Giorgio Honeſti.
Gabriele.
Giouanni Hiſpano.
Giouanni di ſant'Amando.
Giouan Freddo.
Hipprocate.
Hermete.
Hera.
Haliabate.
Huomo buono Cremoneſe.
Logadio. Leoniceno.
Meſue. Magno.
Montagnana.
Nicolo Fiorentino.
Nicolo Mireſio.
Nicolo di Salerno.
Paolo Eginetta.
Paolo Suardo.
Pietro d'Abano.
Pietro Andrea Mattiolo.
Plinio.
Pietro Gallo.
Polone.
Prepoſito.
Pietro Paolo Stefanelli.
Preda Palia.
Pedemontio.
Ruffo.
Rota
Sorano.
Siluio.
Serapione.
Silano.
Simone Genoueſe.
Tuſſignano.
Themiſonc.
Thertoneſe.
Thomaſo del Garbo.
Varignana.
Valerio Cordo.
Vicenzo Aſcolano.
Xenocrate. Zaccaria. Arazi.

ALLA ILLVSTRISSIMA ET ECCELLENTISSIMA SIGNORA MADAMA

Margherita, Ducheſſa di Parma, & di Piacenza, Signora mia oſſeruandiſſ.

POSCIA che per molti anni, Eccellẽtiſsima Madama, io ho cõ ſilentio raffrenato, & rattenuto lo ſcriuere di queſta mia Oſſeruatione, & ſprezzato il deſiderio di molti miei amici, i quali di queſto aſſai ſpeſſo mi richiedeuano, & io pure mi ſtaua aſpettando con deſiderata ſperanza, che queſta materia tãto degna eccitaſſe alcun altro à ſcriuerne, & me di tal carico allegeriſſe, procacciando a queſta tanta vtilità la ſua lode, & da quella obliuione la liberaſſe, nella quale ſtando eſſa immerſa, poteua malageuolmẽte produrre i frutti ſuoi valoroſi la Medicina. Liberandola anchora da que'difetti, che ſogliono à quelle opere auuenire, che da'buoni auttori non ſono à baſtanza conſiderate. Et oltra a queſto, non eſſendoſi fino ad hora poſto alcuno à sì pietoſa fatica, auuenga che pure v'habbiano molti fatto diſcorſi, & ſcritto ſopra, ma non già con quella fede, & diligenza, che eſſa richiede, & merita, come non ſia opera migliore, che gio uare ad ogni viuente, & laſciare a'poſteri dottrina, & ammaeſtramenti vtili, & neceſſarii meglio poſsa: ho in fine per queſte cagioni rotto il lungo ſilentio, nè ho potuto piu (parlando alla libera) ſottomettermi à tal colpa d'animo. Et conſiderando, anzi conoſcendo eſſere vfficio, e debito di ſubdito fedele riconoſcere il Prencipe ſuo con alcun dono, & la virtù douer eſſer co'l proprio premio (quale è l'honore) premiata, ho voluto quale io mi ſia muouermi, & preſentare à

V.E.

V.E.la dedicatione della preſente mia opera, come cenſo, & tributo della ſeruitù mia. Della quale opera ella certo potrà ricorre alcun frutto per conſeruatione della ſua ſanità, da cui conoſco dipendere il maggior bene della mia patria: & appreſſo conoſcere come, & quanto da me per l'addietro ſia ſtata ſeruita della mia arte. Non ho potuto, ne poſſo farle dono d'altra coſa piu al grado mio conueneuole, ne con piu degno modo, che di queſte mio cotali fatiche, procedute ſe non da compiuta perfettione, almeno da virtuoſo deſiderio. Conoſco bene che a'meriti, & all'altezza di V.Eccel. queſto preſente è poco, ò piu toſto nulla, nondimeno conſiderando l'affettione mia, & ch'io dono tutto quello, ch'io ho, concorrendoci l'humanità di V.E. nel riceuerlo con la ſolita benignità, & lieta fronte, con laquale già riceuete coſe minori, riguardando l'animo buono di colui, che dona, crederò, che ſia qualche coſa; & quel ſommo contento ne prenderò, che bene ſpeſſo mi prendo anchora di vederla conſorte dignisſima dell'Illuſtriſſ. Prencipe ſignor mio. Con loquale a lungo la conſerui l'ottimo, & masſimo Iddio, adempiendo gli altri ſuoi, & ſanti inſieme deſiderii, felicisſimamente.

Di Voſtra Illuſtrisſima, &
Eccellentisſima ſignoria

Humilisſimo ſeruitore
Girolamo Caleſtani.

ALLI DISCRETI, ET AMOREVOLI GIOVANI

M. TIBERIO TAGLIAFERRI, ET M. GALEAZZO CALCAFERRI NOBILI PARMIGIANI, ET AMICI MIEI CARISSIMI.

E STATO *ſempre lo ſtudio noſtro pe'l tẽpo c'habbiamo hauuto (quantunque poco ſia ſtato) di raccogliere tutti gli antidoti, & medicamenti, che hoggidì per le ſpetiarie d'Italia ſi coſtumano, & ſono piu in vſo alla ſanitá degli infermi, co'l modo loro appreſſo di comporli rettamente, che in queſto fu piu aſsai il noſtro proponimento, che nõ fu à deſcriuerli. Et la cagione, che ci induſse a cotal'opra furono le molte diſcordie, & diſſenſioni da noi piu volte vedute, mentre con M. Hermete Pagani Narneſe noſtro compagno erauamo in Roma à ſeruigi della ſpeciaria con M. Angelo Manzino, tra li Magnifici, & Eccellenti Medici, con li ſaggi, & eſperti Spetiali, i quali ſempre erano alle maggiori contentioni del mondo; & queſto ſolo pe'l modo tra loro differente nel comporre gli iſteſſi Antidoti. La onde conſiderando noi queſto, & conoſcendo che a'dì noſtri haueuamo da ſtare in q̃ſta pena della ſpeciaria (che coſi per nõ vi hauere mai hauuto ripoſo la poſſiamo dire) & dall'altra parte, di poter giouare nell'vniuerſità à molti, & molti, ſe non aggiugnendo à quella perfettione, che merita ſi grand'arte, al meno aprendo la ſtrada ad altri, che vi poſſino aggiugnere; deliberammo co'l piu auuertito animo, che ſapemmo (eſsendone da molti noſtri amici, a'quali queſto negauamo, pregati, & ſtimolati tutto'l giorno) ordinare queſta noſtra oſſeruatione, non laſciando però mai di valerci del conſiglio, & parere de'Medici peritiſſimi, & nella cità noſtra maſſimamente delli Magnifici & Eccellenti M. Ceſare Delfini, & delli due ſuoi figlioli M. Giaſone, & M. Tiberio, l'vn Fiſico, & l'altro Cirugicò, del facondiſſimo M. Camillo Bertachini, & del diſcrettiſſimo M. Pietro Lenati tutti noſtri parenti & amici. Ma chi piu habbiamo noi affaticato, che'l dottiſſimo M. Scipione Caſsola? & chi piu, che li purgati giudicij de'due d'vn medeſimo nome M. Filippo Selua, & M. Filippo Banzola? chi piu dall'humano M. Antonio Maſsera, del diligentiſſimo M. Battiſta Baleſtra, & dell'Eccellente M. Sigiſmondo Baruffi? Di tutti queſti ci ſiamo valuti ſommamente, ricordandoci appreſso del primo modo da noi*

appreſo

appreſò dallo honoratiſſimo M. Benedetto de gli Andreozzi noſtro primo maeſtro in Parma, ſotto la cui diſciplina furono ſpeſi i noſtri primi anni ottimamente. Hauendo noi adunque ordinato queſta noſtra oſſeruatione, habbiamo cominciato dalli ſiropi, come da medicina principale, con cui ſi formano diuerſe compoſitioni, ſeguendo poi l'altre regolatamente, & in quell'ordine, che noi le teniamo in bottega. Intorno alle quali coſe non habbiamo dimoſtrato altro, che'l modo, che oſſeruiamo nel comporle; che non vogliamo eſſer tenuti alla dichiaratione d'ogni ſemplice, per eſſer hoggimai dilucidati, & fatti chiari da tanti, che nulla piu nella cognitione loro rimane d'oſcurro. Di quelli diremo ſolamente, che gli iſteſſi Antidoti ci sforzeranno à dirne. Et auēga, che molti altti auanti di noi habbiano con ingenioſa fatica iſpoſto gran parte di queſti tali medicamenti medicinali con le virtù, & facoltà loro appreſſo, nondimeno habbiamo ancor noi da ragionare di cotal materia, & non ſenza qualche vtilità, per la cura, & auuertenza, che haueremo in eſporli. Nel che però non vogliamo eſſere imputati d'arrogantia, & di licentia non conceſſa: perche ciò che ne diremo non ſarà per taſſare, ò riprendere alcuno; ma ſolo per dichiarar molte coſe, che ouero ſono ſtate laſciate ſenza interpretatione, ouero ſono ſtate interpretate oſcuramente. Et anchor che queſte noſtre oſſeruationi non debbiano ad alcuno porger noia, ne diſpiacere d'alcuna ſorte, eſſendo elleno diletteuoli, di certiſſima vtilitade, & da eſſere da tutti iſtimate, & oſſeruate; nondimeno elle non faranno, che molti detrattori non ci berſaglino. Et non ſarà marauiglia, eſſendo via piu che chiaro, che nō è ſcrittura alcuna (eccettuando la ſacra, & diuina) ſia pure ſcritta accuratamente quanto ſi voglia, che non habbia biſogno di correttione, di miglioramento, & di limitatione. Et poi queſto è vn sì fatto ordine, & è ſtato ſempre di cotal natura, che ogni vno volontieri s'è ſempre poſto, & ſi pone tuttauia à ſentētiare, a riprendere, & deprauare il ſapere altrui. Et non ſolamente ſi pongono a giudicar quelli, che ſcriuono, & che ſanno; ma quelli etiādio, che pur quel, che veggono non intendono, & per auuentura non lo ſanno anco leggere, che con argomenti in voce à loro modo appuntando, s'ingegnano, & ſi sforzano moſtrare, & dare à credere, ch'eglino ancora hanno ſcientia. Et che queſto ſia ſtato, & ſia ancora, lo dimoſtrano molti autori digniſſimi antichi & moderni d'ogni natione, nelle ſcientie loro diuiniſſimi, che tutti da gli altri ſono ſtati, & ſono tuttauia ripreſi. La onde noi, che sì poco ſappiamo, non ci habbiamo à marauigliare d'alcuna ripenſione, che ci ſia fatta; con tutto che potrebbe eſſere ſenza ragione, anzi doniamo contentarci, & eſporci di propria volontà a quella, ma però con vna conditione tale, che il ſarto non giudichi (come ſi ſuol dire,) oltre à la calza: altrimenti gli proteſtiamo non eſſergli tenuti, nè di premio, nè d'vbidienza. Ma altri, che ſiano ſapienti volentieri ci contentiamo che ci emendino, & corregano, che non è coſa biaſimeuole humiliarſi à chiunque è di grado piu degno. Per auuentura ſi leueranno ancora alcuni de la noſtra arte, & voranno pur dire, & moſtrare, che non eſſē-

do

do il modo noſtro ſimile al loro nel comporre gli iſteſſi Antidoti, non poſſono credere, che ſia buono; e forſe ancora lo accuſeranno per licentioſo. Noi a coſtoro non vogliamo fare altra riſpoſta, ſe nõ che moſtrino il loro, & poi che giudichino qual ſia migliore, & eſſo ſi debba oſſeruare. Ma laſciamo hormai queſte & altre digreſſioni impertinenti, che coſi le iſtimiamo. A noi conchiudendo debbe baſtare, che la fatica di queſta noſtra oſſeruatione piaccia à l'Illuſtriſſima, & Eccellentiſſ. Madama noſtra Signora, & padrona, à cui per debito, & obligo noſtro ne habbiamo fatto dono, & che ſodisfaccia a voi, & a gli altri noſtri amici, di vederla deſideroſi, & a chiunque è profeſſore, & amatore de l'arte noſtra, & che noi ancho conoſciamo hauer fatto opera vtile, neceſſaria, & honeſtà, ſenza aſpettarne quel premio, che certi ſi credono, ch'aſpettiamo, & quella gloria, che ci faccia immortali. Accettatela adunque volentieri quale ella ſi ſia, & di me tenete quella memoria, che merita l'affettione, che io ui porto.

Stati ſani.

DELLE OSSERVATIONI DI GIEROLAMO CALESTANI PARMIGIANO,

PARTE SECONDA.

Nellaquale s'inſegna di comporre gli Antidoti, & Medicamenti, che più ſi coſtumano nell'Italia à vſo della Medicina.

DISTINTIONE DELLI SIROPI.

I SIROPI, i Giuleppi, & i Robub ſono liquori coſtumatiſſimi nella medicina, & da gli Arabi primamente ritrouati, & così da quelli nominati. Il ſiropo è propriamente così detto da Siria regione, onde n'ha hauuto, ſe non c'inganna il Siluio, i primi inuentori. Si poſſono l'vno, & l'altro (eſſendo d'vna maniera iſteſſa, e d'vna fattezza medeſima, nè d'altro differenti, che del nome) dire, che ſieno tutti ſiropi; & per lo ſignificato ancora del proprio nome, ilquale appo de Greci, & de noi Latini altro non ſuona ſiropo, che potione, & coſi il Giuleppo potione ſemplice. Il Rob, ouero robub (che robub ſi chiamano piu rob inſieme nel numero del piu) ha queſta differenza dal ſiroppo: che quello è ſucco compoſto con mele, ouero con zuccharo, ò con materia altra ſimile (intendendo però di que' ſiropi, che vanno fatti di ſucchi) & queſto è ſuccho ſemplice inſpiſſato al Sole, ò al fuoco, & venuto à quella conſiſtenza, nella quale veggiamo la ſappa eſſere ridotta dalle donne, ò altro, che la faccia, nel cuocerla nel tempo dell'eſtate nelle vendemie. la cui ſappa eſſa ancora, come è noto, è detta rob, & aſſolutamente inteſa per lo piu nobile d'ogni altro, per la dignità del vino tra tutti i ſucchi: benche nella piu parte de robub vi ſi meſcoli del mele, ouero del zuccharo, o penidi, o coſa altra ſimile, è ciò fatto a ſola cagione, che li ſucchi ſi conſeruino, nè ſi corrompino. Per queſta ragione ſi mettono ancora ne ſiropi, accioche conſeruano i ſucchi, i decotti, & gl'infuſioni loro: & non già perche habbino oi, gli dieno

piu virtù; percioche ella non conſiſte nel mele, nè nel zuccharo: ma ſi bene nelli ſucchi, ne decotti, & nelle infuſioni. E ſi poſſono i ſiropi dire, come veramente ſono, ſucchi, ouero decotti, o infuſioni conſeruati, o da mele, o da zuccharo, o da materia altra tale. I Giuleppi de quali fin hora prima il ragionare noſtro, ſi ponno dire, che ſieno ſiropi ſemplici, facendoſi di chiariſſima acqua lambicata, o di roſe, o di viole: che altri di queſti due ſorti non ſi coſtumano. & così con dette acque deono eſſere coſtumati, & non già, come fanno quaſi hoggidì la piu parte de gli ſpeciali con pura acqua di pozzo, ouero di fonte, con ſpruzzaruene poco della lambicata: percioche quella è inualida a queſta. Sappiaſi però che gli antichi inteſero (ſi come beniſſimo ſi comprende ne ſcritti, & regole loro) per acqua roſata, & violata quella fatta per infuſione, ouero decottione, & il ſucco anchora, & così di molte, & molte altre herbe: Et gia vn tempo chiamarono, (& trouaſi anchora in ſcritto Giuleppo roſato il ſiropo, che faciamo, & che da tutti s'vſa generalmente, d'infuſione il ſemplice di roſe: & così il violato medeſimamente. I quali dopo da moderni, & ottimamente, ſi come diremo hor hora, ſono ſtati mutati: ſi che ĩ vece dell'acqua fatta per infuſione quella hanno tolta fatta per ſublimatione di lambico, & anchora che per l'acqua roſata, o violata foſſe quella inteſa fatta per infuſione, come chiamiamo noi quella di roſe lambicata, & miſta con muſchio acqua muſchiata, per eſſo muſchio, col quale è fatta odorifera: così medeſimamente l'acqua pura fatta virtuoſa, o con roſe, o con viole, chiamaſi roſata, o violata, & roſacea, & violacea anchora alcune volte. Et ſtante, che queſta ragione vaglia per il nome dell'infuſione; nondimeno poi però ſempre nelle ordinationi, doue la trouiamo roſata, o violata, quella operiamo fatta per lambicatione. Della mutatione, che habbiamo detto, che licentioſamente ſi hanno tolta i moderni nel permutare la infuſione nell'acqua di roſe lambicata, diciamo, che non ſono da biaſmare: percioche non hanno fatto male, conferendo la lambicata alle infiammationi del cuore, dello ſtomaco, & del petto, con la facoltà, che ha di refrigerare, d'eſſiccare, & confortare: doue in contrario la infuſione è di virtù aſterſiua, mondificatiua, & ſolutiua. perche queſto Giuleppo d'acqua lambicata è, che ſi deue parare: ma non però fatto di quella maniera, che fare ſogliono la piu parte de gli Speciali, che per ornamento tengono nelle ingiſtarette ſu le botthege fatto quaſi tutto d'acqua pura di pozzo, ouero di fonte con zuccharo, & con poca acqua lambicata; perciò che è inualido, non eſſendo queſto altro, che zuccharo fatto cõ pura acqua potabile. ſi fa bene eſſo Giuleppo ottimamente & virtuoſo in queſto modo.

Giulep-

Giuleppo roſato magiſtrale.

Piglianſi di buon zuccharo libre 4.& chiarificaſi con libre due d'acqua pura,& altretanto d'acqua di roſe, tenendolo nel principio, mentre ſi alza & leua il boglio, ſpruzzato con goccie di limoni, o di naranzi. ilquale fatto chiaro,& cotto ſi cola,& ſi ſerba. Queſto Giuleppo roſato gioua al cuore, allo ſtomacho,& al petto infiammati. Daſſi nelle febre ardenti con diuerſe acque lambicate,& commune anchora, ma ſia cotta. E vſato continuamente ne tempi arſiui dell'eſtate con dette acque,& con la commune ancora ſenza eſſer cotta per piu amabilità, ma queſta vſano i ſani. eſtingue a ciaſcun modo, che ſia dato, la ſete mirabilmente, ma veniamo a violato.

Giuleppo violato magiſtrale.

Il Giuleppo violato vale alle febri d'infiammatione: & fa con piu efficacia alle indiſpoſitioni del petto, come alle aſperità, & alla toſſe, che non fa il roſato. & ſi compone nel modo di quello,& operaſi il piu nel verno.

Oſſeruatione ne Giuleppi roſato,& violato.

Queſti due Giuleppi deſcritti ſono, perche ſi concordano,& ſi laudano per eſſer valoroſi ne loro effetti. ſappiaſi, che nel bollire, che fanno, ſi conſumma piu toſto la peggiore parte dell'acqua commune reſtādone la migliore della lambicata, come aſſai bene alla facoltà,& al guſto, che ſi fa di loro ſi proua & ſi conoſce. Di piu valoroſa compoſitione gli deſcriue Meſue, cioè con due parti di zuccharo,& tre d'acqua roſata, o violata: che ſono queſti.

Piglianſi di acqua roſa libre quattro di zuccharo fino libre due, & ſe ne fa giuleppo. ſi puo etiandio comporre Giuleppo di decottione, ò infuſione di roſe ſecche con acqua acciaiata ne fluſſi del corpo, & in reſtringere il vomito valoroſiſſimo.

Giuleppo violato in altro modo.

Trouinſi quattro libre di acqua di viole,& due di zuccharo, & facciaſene Giuleppo. o in luogo dell'acqua, pongaſi il ſucco come vogliono li migliori Medici,& ſarà piu efficace, o non hauēdo ſucco, pōgaſi in acqua di viole la conſerua di viole quanta fa biſogno, che darà odore,& ſapore di viole: nel medeſimo modo etiandio ſi puo fare il Giuleppo roſato, aggiugnendo all'acqua roſa alquanto di zuccharo roſato, & ſarà mirabile, & piu conforterà, che qualunque altro. Scriue ancho Meſue ne ſuoi libri di medicina là, oue ragiona dell'acqua de ceci vn delicatiſſimo giuleppo,& ottimo al petto,& al polmone, ilquale è il ſeguente.

Giuleppo di vua paſsa.

Cuocaſi in acqua quella quantità di vua paſſa, che ſia conueneuole. poi della decottione ne piglierai vna parte, & di penetti me-

za·& facciansi inſieme bollire, fino che baſti.

Puoſſi fare ſimilmente Giuleppo d'acqua di acetoſa, di fiori di boragine, & di quale altra ſi voglia ſorte. Hor diſcendiamo a raccontare le virtù, & compoſitioni del ſiropo acetoſo.

Siropo acetoſo ſemplice di Meſue.

Il Siropo acetoſo ſemplice, la cui eccellenza (come è riferita da tanti ſapienti) è veramente grande; perciò che fa egli valoroſamente alle materie calde, fredde, groſſe, ſottili, tenaci, & appiccanti, & ſe v'è nulla d'infrigidatione ſi parte ſubito, non leuata però via la virtu ſua penetratiua, allega Meſue, adducendone la fede, che ne fa Galeno per lo ſuo oximele ſemplice il quale da queſto ſiropo in altro non è differente, fuori, che di hauere quello il mele in luogo del zuccharo. È di certiſſima virtu, & commune a tutte le materie, ecetto, che all'humore melâcholico, per eſſergli congiunto, & ſimile in compleſſione, eſſendo pure anch'egli di natura freddo, & ſecco: benche non ſi ſtia però, che non ſi dia nella quartana, alla quale v'è pur gioueuole per la virtu, ch'eſſo ha d'incendere, d'attenuare, & di fare penetrare la virtu delle altre medicine nelle parti, doue da ſe ſteſſe non paſſarebbono, diuidendo il duro, e malageuole. Et queſto fa tutto egli per la natura, & facoltà dell'aceto, per lequali digeriſce la cholera, & la flemma, aſſottiglia gli humori groſſi, taglia gli viſcoſi, mollifica gli duri, eradica gl'inetti, apre i meati chiuſi & oppilati, prouoca l'orina, reſiſte alla putredine, & ſe v'è malitia, la corregge. Facilita il vomito, raffredda l'incendio, acqueta la ſete & vale nelle febri peſtifere: ma guardare ſi dee però di darlo doue ſia pericolo, & fluſſo di diſſenteria. Prendanſi di zuccharo ottimo libre cinque, & chiarificaſi con libre quattro di pura acqua di fonte, & inſieme in vaſo di pietra bollano tanto, che ſi ſcema la metà dell'acqua, gittandone la ſchiuma di continuo, poi s'infondino di vino fatto acetoe. du parti nel leue, e nel mediocre tre parti, & nel forte quattro parti, & con facilità ſi cuoca debitamente.

Oſſeruatione nel ſiropo acetoſo ſemplice di Meſue.

Queſto ſiropo acetoſo ſemplice, così detto dalla ſemplicità della compoſitione ſua, & da gli epitheti ancora d'altri ſiropi acetati, è famoſiſſimo, & vſitato molto da ciaſcuno. la cui compoſitione hauendola degli altri meglio deſcritta Meſue, da lui l'habbiamo tratta integramente: auenga nelle facoltà habbiamo il dire tenuto piu diffuſo, & lungo: ma non gia mendacemente, prouandoſi egli tanto valoroſo, & coſi magnificato da tanti ſaui Et quantunque Meſue eſplichi queſta compoſitione chiara, & bene; non però pare che ſia da tutti inteſa: che vogliono alcuni la partitione dell'aceto, ciò quel dire in leue, in mediocre, & in forte, ſia attribuita alla qualità di eſſo aceto;&

to; & non alla quantità ſua, come altri vogliono poi con miglior ſenſo. Et tra tutti è vn certo Meſſer Paulo Villani ſpeciale di Napoli, che s'affatica (benche con ragioni friuole) ſoſtentare, & dare a vedere, che alla qualità s'habbia intendere dell'aceto: ciò ſe eſſo ſi è leuemente acuto, ſi faccia il ſiropo con quattro parti: & ſe in acutezza ſia poi mediocremente tra debole, & gagliardo, ſi faccia con tre parti: & ſe in eſtremo ſia acutiſſimo, ſi faccia con due parti: Altri poi di parere contrario dicono, & con miglior ragioni, che non alla qualità, ma alla quantità ſi deue intendere, & ſecondo anchora l'eſſere delle indiſpoſitioni degl'infermi. Et queſto vltimo modo è quello, che ſi oſſerua, che ſi lauda, & che ſi tiene per piu vero da piu periti. Et perche, ſi come è ancora la openione de gli antichi, in queſto ſiropo, che triplicatamente, ciò a tre modi ſi douerebbe tener parato, eſſendoui ſoura piu intentioni, l'vno fatto con due parti di aceto, l'altro cō tre, & l'vltimo con quattro, molti hanno voluto, & detto, che coſi triplicatamente ſi douria eſſo ſiropo tenere parato: & altri, che nò. Il Braſauola Medico eccellentiſſimo ha ſcritto ſopra queſto ſiropo, che in ſupplimento di tutti tre baſta, che ſi tenghi ſolamente il debole, alquale poi ſempre accadendo vi ſi puo aggiungere la quantità dell'aceto delli due altri. Alcuni hanno ancho detto, che ſia meglio tenerlo tra due eſtremi, & ſia il debole, & il forte, con i quali volendo poi il mediocre, ſi hauerà miſchiando vna parte inſieme di ciaſcuno. i cui modi quantunque ſiano laudabili, non però ſi oſſeruano, che'l mediocre ſolo è, che ſi tiene parato, & che piu ſi lauda, il quale ancora ſi può col poruì dell'aceto farlo gagliardo, & per contrario, con poco di zucchar o giluppa o farlo debole. ſi che'l ſenſo, ch'è nella iſcrittione del dire leue, mediocre, & forte, ſi intenderà alla quantità dell'aceto, & nō alla qualità, nell'acetudine ſua, che troppo tale opinione ſi diſcoſta dalle intentioni del ſiropo, che à tutti i modi ch'eſſo ſia preparato, deue eſſere l'aceto d'vna perfettione medeſima. Queſto mediocre, ch'è l'oſſeruato, ſi appreſſa piu de gli altri due alla regola, & portione dello aceto, che hanno piu altri ſiropi acettati, ſi come nel ſiropo de biſanti, nell' acetoſo con radici, nell'oximele ſemplice, & molti altri ſimili: che'n tutti ve n'entra per cadauna libra, che ſiano, libra meza. Vuole l'autore, che ſi cuoca queſto ſiropo in vaſe di pietra, a finche non ſia dipoi di aſpro, & ruginoſo ſapore, ſi come ſeria cuocendolo in vaſi, che fuſſero di rame, di bronzo, o di ferro. per lo quale ſapore aſpro, & ſpiacenole, che ne traherebbe dalla rugine de detti vaſi, ne ſeria ancora pericolo di potere nuocere & non poco a coloro maſſimamente, che fuſſero diffettoſi, & atti ad incorrere nella elefantia, che è vna ſpecie di lepra, in cancro, in doglia di fegato, di milza, & in altri mali, come beniſſimo al ſuo luogo atteſta Serapione.

Oſſeruatione nel ſiropo d'endiuia ſemplice magiſtrale.

Il ſiropo d'endiuia ſemplice, uale principalmente ad ogni infiammatione, & calidità dell fegato, & di tutti i membri nutritiui, & conuien molto al morbo laterale. fassi coſi. Toglionſi di ſucco di endiuia domeſtica ben depurato libre otto, di zucchato chiarificato libre cinque, le quali coſe fannoſi bollire inſieme, poi ſi colano, & ſi cuocono a debito modo.

Siropo d'endiuia ſemplice magiſtrale.

Queſto ſiropo d'endiuia ſemplice è magiſtrale, & è molto in vſo, & è quello, che generalmente (non vi eſſendo altra ſpecificatione) ſi ha ad intendere ſotto queſto nome, ch'egli ha d'endiuia ſemplice, & ancora come è nominato da molti, di ſucco d'endiuia. Si chiama coſi ſemplice à riſpetto di tre altri ſiropi detti d'endiuia compoſiti. l'vno di Gẽtile Fulignato, ch'è in vſo in alcune parti: l'altro di Nicolò: & l'vltimo di Franceſco Pedemontio, i quali appo noi non ſi coſtumano. Il Suardo pone anch'egli ſiropo d'endiuia ſemplice nel ſuo Theſauro di libre quattro di zucchato, & libre tre di ſucco d'endiuia. ma è falſo, & impotente à queſto: ne gli corriſponde in virtù, ne meno alla migliore regola, che s'ha ne' ſiropi. laquale è, che nella piu parte, che ſi prouano efficaci, vi ſi mette per ogni libra di zucchato, ò di mele, libre vna & meza di ſucco, ò decotto, ò infuſione, la cui regola coſi l'habbiam noi conoſciuta, cauatola da prudenti autori, & è eſtimata buona, & giuſta da ogni perito; quantunque in alcuni ſiropi non coſi puntalmente vi ſia oſſeruata, ò per cagione della delicatezza: ò della natura delli liquori, ò della neceſſità ne gl'iſ[...]rmi. l'endiuia domeſtica, che togliamo per trarre il ſucco è propriamente l'hortolana à ciaſcun nota: benche molti habbiano coſtumati da qui indietro; & lo coſtumano ancora ignorantemente, & oſtinati in far queſto ſiropo col ſucco d'vna maniera di lattucaccia ſaluatica, che malamente chiamano endiuia, & è la iſteſſa, che nomina Dioſcoride Hieracio maggiore, ouero ſonchiti; auenga che piu toſto vogliono alcuni altri, che ſia q̃ſta la lattuca ſeluatica di Dioſcoride, laquale in queſto caſo è da fuggire, come medicina violenta, & venenoſa, tirando ella piu toſto alla ſomiglieuole natura del papauero, che a quella della endiuia. Alcuni per la domeſtica endiuia quella credono che ſia, ch'è communemente detta cichorea domeſtica, per eſſer del medeſimo nome, & ſpecie detta, & ſcritta di Dioſcoride, & da Galeno: ma s'ingannano. Et piu diffuſamente ne ragionaremo nel ſiropo di cichorea di Nicolò.

Siropo di ſucco di cichorea magiſtrale.

Il ſiropo di ſucco di cichorea può il medeſimo, che quello d'endiuia: ma non tiene tanta frigidità & humidità. Ha valore nelle oppilationi del fegato, & lo rinfreſca, eſtingue l'infiammationi della febre, & quelle

quelle, ch'inducono ſete. il modo di comporlo è tale. ſi prendono di ſucco di cichorea ben depurato libre otto; di zucchuro chiarificato libre cinque, miſti inſieme ſi fa ſiropo al modo di quello d'endiuia.

Oſſeruatione nel ſiropo di ſucco di cichorea magiſtrale.

Queſto ſiropo di ſucco di cichorea è magiſtrale, come quello d'endiuia. Non ſi legge la compoſitione ſua appreſſo d'autore alcuno. Deueſi nel l'ordinatione, che ne fanno i Medici, bene auertir d'intenderlo per riſpetto del ſiropo ſemplice di cichorea di Nicolò ſenza reubarbaro. per loquale inauertentemente hanno alle volte alcuni inteſo, & doperato queſto di ſucco. Onde ottimo ſia farſelo ſempre ſpecificare a Medici. la cagione, che non tanto queſto ſiropo di ſucco di cichorea non rinfreſca, come quello d'endiuia auiene per non participare tanto la cicorea, come fa l'endiuia dell'humido; e dell'acquoſo: & allhora piu maſſimamēte, ſe la cichorea è della ſeluatica, per eſſer queſta piu aſciutta: bēche ſia piu amica allo ſtomaco.

Siropo di lupoli magiſtrale.

Il ſiropo di lupoli purga moderatamente la cholera citrina, mondifica il ſangue, & lo chiarifica; & con gran giouamento acqueta la ſua infiammatione. Vale ancho grandemente alle febri choleriche, & alle ſanguigne, & fa per la congiuntione del ſucco di fumiterra all'infermità procedute dall'opilationi; & da gli humori aduſti, & ha del lenitiuo. in queſta maniera il componiamo. ſi toglion di ſucco di lupoli libre quattro di ſucco di fumiterra libre due, che ſiano purificati, di zucchero libre cinque: delle quali tutte coſe inſieme ſi fa ſiropo, & ſi ſerba.

Oſſeruatione nel ſiropo di lupoli magiſtrale.

Queſto ſiropo di lupoli è pur magiſtrale, & molto viſitato. per magiſtrale s'intendono quelle deſcrittioni, che di nuouo alla giornata, & primamente ancora ſi trouano, ò ci ſono date; non da tutti coſtumate; ne ſcritte. Puoſſi preparare queſto ſiropo di ſucco ſolo di lupoli, come pur vogliono alcuni Medici, per coſi hauerlo commemorato. Meſue nel capitolo delli Volubili. Noi oſſeruamo il deſcritto magiſtrale, & coſi l'oſſeruano tutti gli ſpeciali; auenga ch'alcuni capricoſamente con libre ſei di zuccharo.

Siropi di fumiterra ſemplice magiſtrale.

Il ſiropo di fumiterra ſemplice ſolue il corpo adagiamente, purga la cholera, & gli humori aduſti, & ſalſi. Mondifica, & chiarifica il ſangue, conforta lo ſtomacho, il fegato & tutte le interiora. conferiſce alle febri coleriche, & à quelle, che ſono cagionate dalla opilatione: faſſi coſi. Si pigliano di ſucco di fumiterra depurato libre quattro, di zucchuro libre due & meza, ſi meſcolano inſieme, & chiarificandoli ſe ne fa ſiropo.

Oſſeruatione nel ſiropo di fumitterra ſemplice magiſtrale.

Queſto ſiropo ſemplice di fumiterra è magiſtrale, & è quello, che ſi ha ſempre da intendere per lo ſemplice, a differentia del maggiore, di che al ſuo luogo diremmo. credono alcuni che eſſendo ordinato ſiropo di fumiterra ſenza altra ſpecificatione di compoſito, o ſemplice, ſi habbia intendere il maggiore, per eſſer di virtù ſuperiore a queſto fatto di ſucco ſemplicemente. la cui opinione puo eſſer buona: ma non però ſi accetta, ne ſi oſſerua. Altri ſono, che tengono, che per il ſemplice ſiropo di fumiterra quello ſi debbia intendere, che dopo il maggiore diſcriue Meſue con nominatione di ſemplice, il quale è ſcammoneato, & compoſito di ſucco, di decotto, & zuccharo: ma queſti al parere de piu periti ſi ingannano. Et noi per autori autentici trouiamo non ſi eſſere mai coſtumato queſto ſi fatto vltimo ſiropo a loro tempo, ne meno è conceſſo, che ſi coſtumi al noſtro.

Siropo roſato ſemplice di Meſue.

Il ſiropo roſato ſemplice è conueneuole in eſtinguere la ſete nelle febri acute, & in rimuouere da quelle la ſouerchia calidità. conforta il cuore, lo ſtomaco, il fegato, reſiſte alla putredine, & ha valore ne i tempi peſtiferi. queſto ſi compone così. Prendanſi acqua di infuſione ſemplice di roſe roſſe lib. cinque, zuccharo libre quattro, ſi chiarificano inſieme, & ſe ne fa ſiropo.

Oſſeruatione nel ſiropo roſato ſemplice di Meſue.

Queſto ſemplice ſiropo roſato, o d'infuſione, o verde, che con tutti queſti nomi è detto, è vſitatiſſimo, & degno molto. lo deſcriue Meſue nell'Autidotario ſotto nome di giuleppo roſato.

Siropo di roſe magiſtrale.

Il ſiropo di ſucco di roſe è efficace nelle febri acute, & vie piu, che acute, & dato in debita quantità ſolue: ma lentamente. Toglionſi à comporlo di ſucco di roſe libre tre, di zuccharo altretanto, & inſieme ſi fa ſiropo, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo di ſucco di roſe magiſtrale.

Queſto ſiropo di ſucco di roſe è in vſo, in alcune parti ſono di quelli che lo preparano con ſucco di roſe incarnate: accioche ſia piu ſolutiuo, & perche non hanno copia di roſe. Degli altri ſono, che oſſeruano quello d'Auicen. fatto con libre due di ſucco di roſe, & lib. 4. di mele, & onza vna di ſcammonea. Et di quelli vi ſono, che in luogo del mele vi mettono tanto altro zuccharo, & l'vſano.

Siropo roſato ſolutiuo magiſtrale.

Il ſiropo roſato ſolutiuo è coſtumatiſſimo, & da ſe ſolo, & con altri medicinali nelle purgationi. il quale per eſſer purgatiuo, e molto piaceuole, s'è fatto apo ciaſcuno famigliariſſimo. ſolue ſenz'alcuna moleſtia la cholera gialla, & módifica il ſangue da quella, & chiarifica. E vtile

tile all'Itteritia, apre l'oppilationi del fegato, & dello ſtomaco, & gli cõforta inſieme col cuore, & gli mondifica. Et è di grande vtile nelle febri choleriche. onde preparaſi in queſta guiſa. Piglianſi libre ſei di acqua di infuſione di roſe ſolutiue, quattro di zuccharo groſſo, & inſieme vnito, ſi fa ſiropo chiarificandolo, & daſſene da vna ſino a quattro oncie.

Oſſeruatione nel ſiropo roſato ſolutiuo magiſtrale.

Queſto ſiropo roſato ſolutiuo è vſitatiſſimo appreſſo di ciaſcuno, & è moderno. è vno de benigni, & clementi ſolutiui, che ſi operino. l'infuſione con laquale va egli compoſto, ſi fa come quella del roſato ſemplice, eccetto, che va infuſa da dieci, inſino dodici volte, & non piu; quãtunque inſino a quindeci, & a ſedici la faccino infondere alcuni Medici: percioche fattoſi l'acqua molto groſſa, (& ne da allhora il ſegnale, che n'eſcano le roſe molto viuaci, ſenza hauere laſciato la rubicondità del colore nella acqua,) & non puo (a giudicio però noſtro) comportare piu l'acqua la poſſanza delle roſe. auertendo a queſto, che le roſe ſieno delle incarnate, & domeſtiche degli horti; perche le ſeluatiche côte nelle campagne ſono di poco, o di nullo valore nel ſoluere. il che dimoſtreremo al ſuo luogo nell'infuſione iſteſſa. Il modo di fare il ſiropo non habbiamo anchora veduto, che alcuno l'habbia ſcritto: l'habbiamo ben veduto da piu diſpenſatori cõporlo a diuerſi modi. Alcuni lo preparano nella proportione del ſemplice roſato, ciò di libre cinque d'infuſione, & libre quattro di zuccharo, & queſti non fanno male. Et alcuni altri, anzi la piu parte lo preparano di zuccharo, & infuſione ad vguale portione, & queſto ſolue meno. ma la compoſitione ſua vera deue eſſere: ſi come l'habbiamo noi deſcritta, di tre parti, di infuſione, & due di zuccharo. Et tale l'oſſeruano i piu periti. ſogliono alcuni, fatto che ſia eſſo ſiropo, accioche non candiſca; porui nel bollirlo al fuoco per ogni libra, che ſia il zuccharo, onza vna di mele.

Siropo roſato ſolutiuo con Reubarbaro.

A fare il ſiropo roſato ſolutiuo con reubarbaro, toglionſi di ſiropo roſato ſolutiuo libre tre, & ſi pone ſopra al fuoco, & dato che vi habbia due, o tre bollori, vi ſi meſchia pur allhora mentre che eſſo è caldo la ſpremitura d'onza vna, & meza di ottimo reubarbaro. che ſia ſtato in macera per ſei hore in baſteuole quantità d'infuſione roſata ſolutiua, con aſperſion d'alcune goccie di buon vino, & ſcropoli due di ſpigo nardo. & cotto ſubito a debita conſiſtenza, ſi ſerba. & queſto è vno de buoni ſiropi, che s'habbiano nella medicina. Puo il medeſimo, che quello di tre infuſioni, c'habbiamo detto: ma con piu efficacia.

Siropo di roſe ſecche magiſtrale.

Il ſiropo di roſe ſecche vale a fluſſi, conforta, & è ſtittico, & faſſi coſi.

coſi. Prendanſi acqua d'infuſione fatta di roſe ſecche, & zuccharo buono, tanto dell'vno, quanto dell'altro, & faſſene ſiropo.

Oſſeruatione nel ſiropo di roſe ſecche magiſtrale.

Queſto ſiropo fatto di infuſione di roſe ſecche, è magiſtrale, & è in vſo. ſi fa eſſa infuſione al modo di quella di roſe freſche, ma non vi ſi mete tanta quantità di roſe, ma ſolamente baſtano libre quattro di roſe ſecche: doue nella ſemplice roſata ve ne entrano delle freſche libre dodeci in libre quindeci di pura acqua. Alcuni hāno ſcritto, che ſi dee fare ad vn modo medeſimo. ma non ſi puo, come ci ſiamo noi certificati dalla eſperientia; percioche la acqua non puo comportare tāta quātità di roſe ſecche; che troppo ſi fa a detto modo la infuſione Mucaio viſcoſo, groſſo, & difficile a colarſi. ſtimano ancora alcuni, che queſte quattro libre di roſe ſieno troppo, per hauere elleno coſi ſecche riſtretta in ſe la ſoſtanza di quindici, o diciotto libre delle verdi.

Mele roſato magiſtrale.

Il mele roſato conforta, & mondifica lo ſtomacho, digeriſce le materie flemmatiche, che ſono in quello, gioua a melanconici, & è liquor di calda compleſſione: faſſi in queſto modo. Si pigliano di infuſione ſemplice di roſe roſſe libre quindeci, di mele buono libr. x. ſi chiarificano, & inſieme ſi cuocono à guiſa di ſiropo, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel mele roſato magiſtrale.

Queſto mele roſato è in frequentiſſimo vſo: & tanto, c'hoggi mai è famigliare a ciaſcuno. Et nella guiſa in cui l'habbiamo noi deſcritto, è chi l'oſſerua. Due meli roſati prima di queſto ſono ſtati vſati da ognuno, delli quali l'vno era di Meſue & l'altro di Nicolo. quel di Meſue era compoſto di due parti, di roſe tagliate minutamente, & di mele tre tāto; & inſieme ſi componeuano nel modo, che ſi fa del zuccharo roſato, & era della iſteſſa fattezza, & dauaſi, come quello, a digiuno. Quello di Nicolò componeuaſi con libre dieci di mele ſpumato, libre quattro di roſe freſche minuzzate, & libra vna di ſucco di roſe, colauaſi, & queſti erano i meli roſati, che oſſeruauano, & che poſcia per lungo tempo ſi ſono oſſequati, l'vno era colato, & l'altro non colato: & amendue, come ne Teſti, doue eſſi ſono deſcritti, veggiamo, erano parimente chiamati meli roſati, ouero rhodomeli, o geleniabin, il cui nome tanto importa in Arabico, quanto a noi Latini roſe condite in mele. Hanno le condite in zuccharo (& queſte ſono il zuccharo roſato) vn nome ſimile, il quale è ſeleniabin, ouero ſecondo alcuni altri, geleniabin. Il ſiropo roſato, & gli oximeli ſono talmente iſcritti i nomi, il ſiropo geliabin, & lo oximele ſecaniabin, ſquingebin, ſtangebin, & altri ſimili. I quali per eſſere differenti, ma però di vn medeſimo ſuono, gli habbiamo qui detti, a fin che ſieno inteſi, ſe mai nelle deſcrittioni ci ſi aueniſſe in queſti nomi: bē che poco penſiamo, che ci habbino accadere, per il fuggire, che fanno i

Me-

Medici moderni in tutte le ordinationi loro di hoggidì. queſti ſi fan i nomi,& vocaboli barbari; non ſempre da tutti inteſi.

Mele roſato in altro modo.

Ecci vn'altro mele roſato, che è efficaciſſimo: alquale comporre ſi togliono le frondi di roſe tagliate minutamente libre due, le quali poi che hãno dati alcuni bollori in libre quattro di acqua pluuiale, ſi ſpremono, & con eſſa ſpremitura,& ſucco di roſe,& mele boniſſimo libre quattro di ciaſcuno ſi fa, chiarificandoſi il mele roſato,& vſaſi.

Oſſeruatione nell'altro mele roſato.

La compoſitione di queſto mele roſato ha ſomiglianza alla vltima del mele roſato di Meſue: ma queſta è ſtimata piu valoroſa, & non ſi oſſerua fuori, che da alcuni partitamente. Quella di Meſue ſi compone con parte vna di roſe tagliate beniſſimo, di ſucco di roſe parte vna, & meza, mele parti tre. Haſſi da auertire in queſti meli roſati, che habbiamo detti,& mel zuccharino, che diremo, di farli tutti di roſe roſſe di vera roſſezza, ſaluo il ſolutiuo, che va fatto della infuſione delle incarnate per eſſere queſte piu. le roſſe ſono di migliore ſoſtanza, confortano, & rinfreſcano ancora piu. Ci ſouiene hora, ragionãdo di queſti meli roſati, che cõponendo noi il primo, che habbiamo diſcritto, (che ſempre q̃llo habbiamo oſſeruato & oſſeruauiamo) vẽnero a noi a caſo in bottega due ſpeciali di buona età, & da noi riueriti: che non poco cõ eſſi contraſtaſſimo, volendo ſoſtentare la migliore compoſitione del mele roſato, eſſer quella di Nicolò: ma furono pure da noi con viue, & vere ragioni conuinti,& fattogli conoſcere la debilità del ſuo, che laudano di Nicolò. Et che era impoſſibile comporlo, & colarlo ſenza lo aiuto di molta acqua, e ſempre finito che eſſo era, ſapeua di arſiccio, o di ſapore maligno: oue all'incõtro il noſtro fatto d'infuſione era ſaporito, con aggradeuole amarezza, & redolentia molta di roſe.

Mele roſato zuccharino magiſtrale.

Il mele roſato zuccharino è gratiſſimo al guſto, fa per perſone nobili, e delicate. ha il valore del primo: ma è piu piaceuole. al che fare, ſi prendono infuſione di roſe ſemplice libre cinque, di mele buono libre due, di zuccharo libra vna, di tutti inſieme ſi fa il mele roſato, zuccharino,& ſerbaſi.

Mele roſato ſolutiuo magiſtrale.

Il mele roſato ſolutiuo ſolue ſenza moleſtia,& daſſi nelle febri acute, il quale ſi para coſì. Pigliſanſi di infuſione di roſe incarnate ſolutiue libre ſei, di mele libre quattro,& confettaſi.

Mele violato ſemplice.

A fare il mele violato ſemplice to[illegible]ſi d'infuſione di viole ſemplice libre quindeci, di mele libre dieci, [illegible] fa come gli altri.

Oſſeruatio-

Oſſeruatione nel mele violato ſemplice.

Queſto mele violato ſemplice coſi da noi qui detto dalla differẽtia del ſolutiuo,che oſſeruano alcuni in alcune parti,cõ la infuſione ſolutiua fatta di viole al modo della roſata,che noi altrimenti non diſcriuiamo,per eſſere pochiſſimo vſitato , & queſto ſemplice anchora poco ſi coſtuma in altro che ne chiſtieri.ſi fa al modo del roſato.ha virtu di mõdificare,& rinfreſcare,gioua alla ſiccità del petto,& alle febri acute. & ha piu del ſolutiuo,che del roſato.

Siropo violato ſemplice.

Il ſiropo violato ſemplice gioua alle febri acute,alle infiammationi del cuore,& del fegato,ſoccorre all'aſperità,& ſiccità del petto,& alla toſſe arida, & ſecca,vale alla doglia laterale,acqueta la ſete,lubrica il vẽtre,& è piu ſonnifero del roſato.però faſſi coſi, piglianſi acqua d'infuſione di viole lib.v.di zucchero libre quattro,& chiarificati che s'habbiano,ſi fa ſiropo,& ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo violato ſemplice di Meſue.

Queſto ſiropo violato ſemplice è il giuleppo violato di Meſue : la cui compoſitione alcune volte per neceſſità concedono i Medici , che ſi faccia con la decottione, o la vogliamo dire infuſione di viole ſecche,& propriamente in queſta maniera.Fatto, che habbiamo ſei libre di acqua pluuiale ferueñte,iui s'infondono in quello iſtãte onze ſei di fiori di viole ſecche,& raffreddata, che ſia,ſi cola,& cõ eſſa ſi fa il ſiropo.

Siropo violato compoſito di Meſue.

Il ſiropo violato compoſito ha valore di humettare, & rinfreſcare, gioua alla toſſe ſecca,acqueta la ſete,& ci porta il ſonno. faſſi coſi:prendonſi onze due di fiori di viole,& di ſeme di cotogni,& di malua, ana onza vna,giuggiole,& ſebeſten di ciaſcuno numero vinti . Si fa d'ogni coſa decottione in libre ſei di acqua di zucca domeſtica,fino che ſia cõſumata la terza parte, poi ſi cola,& con libra vna & meza di zucchero ſi fa il ſiropo.

Oſſeruatione nel ſiropo violato compoſito.

Queſto ſiropo violato compoſito è vſitato in alcune parti. auertiſcaſi nell'ordinationi,che,doue ſia ſiropo violato,intendere ſi dee ſempre il ſemplice: anchora che non vi ſia ſpecificato.

Siropo violato ſolutiuo magiſtrale.

Al ſiropo violato ſolutiuo ſi togliono libre ſei d'infuſione di viole ſolutiua,di zuccharo libre quattro,& ſi fa il ſiropo.

Oſſeruatione nel ſiropo violato ſolutiuo magiſtrale.

Queſto ſiropo violato ſolutiuo è poco in vſo appreſſo ad altri,che a Romani,i quali lo coſtumano [illegible] purgationi neceſſarie all'indiſpoſitioni del petto,ou'è egli mol[illegible]ueuole,& valoroſo.

Siropo di liquiritia di Meſue.

Il ſiropo di liquiritia è di gran giouamento alla toſſe aſpera, & antica, mondifica le materie del petto, & del polmone moderatamente. faſſi così, piglianſi di liquiritia onze due, di capel venere onza vna, & d'hiſſopo ſecco onza meza: ſe gl'infondono ſopra per vn giorno integro libre quattro di pura acqua. poi ſi fa decottion, finche ſia conſumata alla metà, & ſi cola & con eſſa colatura, & con mele, zuccharo, & peneti onze otto di ciaſcuno ſi fa ſiropo, ſpargendoui nella fine onze ſei d'acqua di roſe.

Oſſeruatione nel ſiropo di liquiitia di Meſue.

Queſto ſiropo di liquiritia è molto in vſo: l'acqua di roſe vi ſi pone, accioche adduni le parti rilaſſate nel petto, & che fortifica, & conforta la virtu repulſiua. Alcuni vogliono queſta acqua di roſe ſia quella fatta per infuſione, & alcuni altri la lambicata: & con queſti noi s'atteniamo, conoſcendo la lambicata eſſerui nelle proprietà piu cõueniente, & efficace, che la infuſione.

Siropo di hiſſopo di Meſue.

Il ſiropo d'hiſſopo conferiſce alla ſtrettura, & doglie del petto, del polmone, & delle coſte. vale al catarrho, alla toſſe aſpera, & vecchia, & agli aſmati, & facilita lo ſputo. Prendanſi d'hiſſopo ſecco, di radici di apio, di petroſello, di finocchio, e liquiritia per ciaſcuno dramme dieci, orzo mondato onza meza, ſeme di malua, di cotogno, & tragacanto, per ciaſcuno dramme tre, di capel venere dramme ſette, giuggiole, & ſebeſten, per ciaſcuno numero trenta, di vua paſſa onza vna, & meza, fichi ſecchi, & dattoli per ciaſcuno numero dieci, di peneti libre due, & ſi fa ſiropo.

Oſſeruatione nel ſiropo di hiſſopo di Meſue.

Queſto ſiropo d'hiſſopo è molto in vſo, nella cui deſcrittione non pone l'autore la ſpecie, nè la quantità dell'acqua per fare il decotto. Della ſpecie è chiaro, che s'ha ad intendere la commune, & non ſolamente in queſta compoſitione, ma anchora in ciaſcuna altra, doue non ſia ſpecificata auenga, che ne ſiropi pettorali ſi lauda piu aſſai la pluuiale, per eccedere l'altre in ſottigliezza, & in facoltà di fare penetrare con facilità l'altre medicine nelle parti del petto. Della quãtità, che ſia baſteuole alla decottione non deue eſſer manco di libre otto, accioche quella che ſi conſumerà nel bollire, & che reſterà nelle coſe decotte ſia libre quattro: che dipoi netta & colata ſarà libre tre, quantità ſufficiente alle libre due di peneti per il ſiropo. Et nel cuocere detta decottione conuien egli vſare diligenta, & non ſolamente in eſſa, ma in ciaſcuna altra, & hauerui certa cognitione in conoſcere quelle coſe, che vanno bollite, & ſapere quali piu, & quali meno patiſcono cottura, & bollitione. & in queſto ſiropo ſia propriamente tale. Si bolliranno primamente inſieme

ſieme l'orzo, la liquiritia, le radici, l'vua paſſa, i dattoli, i fichi, le giuggiole, & ſebeſten, & bolliti che ſiano alquanto, vi s'aggiũgerãno l'hiſſopo, il capel venere, i ſemi di malua, di cotogni, e'l tragacãto, auertendo, che queſti due vltimi ſiano legati inſieme in vna pezzeta: accioche non ſi faccia il decotto groſſo, muccilaginoſo, lordo, & al colarlo difficile.

Siropo di praſſio di Meſue.

Il ſiropo di praſſio vale ad ogni difetto del petto, & del polmone, & è remedio a vecchi frigidi, afflitti da toſſe antica, & dall'aſma cagionata da flemma groſſa, putrida, tenace, & difficile a ſpiccarſi. Toglionſi per la compoſitione ſua onze due di praſſio, di hiſſopo, & capel venere ana onza vna, di liquiritia, calamento, aniſi, radici d'apio, & di finocchio anna dramme cinque, di ſeme di malua, fiẽ greco, & ireos ana drãme tre, di ſeme di lino, & di cotogno ana dramme due. di paſſule mõde onze due, fichi ſecchi numero quindeci, di peneti libra vna, di mele libre due, & ſi fa ſiropo, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo di praſſio di Meſue.

Queſto ſiropo di praſſio, & quello d'hiſſopo, hanno quaſi vna medeſima virtu, & facoltà: nondimeno queſto di praſſio è di piu efficacia. Vi ſono piu deſcrittioni de ſiropi di q̃ſto nome di praſſio, delle quali queſta ſolamẽte è, che s'oſſerua. Alcuni hanno voluto, & lo dicono anchora, che in queſta compoſitione s'habbia à mettere la liquiritia, per eſſere ſtata aggiunta, come ſi proua in piu teſti del proprio autore antichi, che non ve l'hanno, ma non perciò lo conſentono i piu ſauii, conoſcẽdo non vi eſſere eſſa ſtata aggiunta ſenza cagione d'vtilità. la quantità dell'acqua per il decotto deue almeno eſſere libre noue, della quale cõſumata la terza parte, reſterà con quella, che rimarrà nelle coſe bollite, libre quattro, & meza, quantità debita alli peneti, & al mele per fare ſiropo. Ma accioche non s'habbia ſempre a ricercare in cadauno ſiropo la regola delli decotti, la poneremo qui in queſto ſiropo di praſſio. ſi guarderà adunque ne ſiropi la materia, che va ſiropata, o ſia zucchero, o mele, o peneti, di porui per ogni parte integra, ch'ella ſia, tanto altro la metà piu di decotto, o ſucco, o infuſione, che vi vada, ſi come veggiamo in queſto di praſſio, i peneti, e'l mele eſſere libre tre: & douendo eſſer il decotto netto libre quattro, & meza, conuien pigliarne noue di acqua, che bollitone poi vn terzo, che è libre tre, reſtarà la ſodetta quantità di libre quattro & meza, rimanendo il reſtante nelle coſe bollite, & nel fondicio, & queſto ci baſti circa queſta ragione.

Siropo Giuggiubino di Meſue.

Il ſiropo giuggiubino è ottimo alla toſſe ſecca, alla fiocaggione di voce, alla doglia di teſta, alle materie acuti calde, & ſottili del petto, & del polmone, preparaſi in queſta maniera. Piglianſi di giuggiole numero ſeſſanta, di viole, & ſeme di malua ana drame cinque, di capel venere on-

za vna, di ſeme di cotogno, di papauero, di melone, di lattuca, & tragacanto ana dramme tre, di liquiritia. & orzo mondo ana onza vna. ſi fa d'ogni coſa decottione in libre quattro di acqua di fonte, & dipoi ſiropo con libre due, & meza di zuccharo. & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo giuggiubino di Meſue.

Queſto ſiropo giuggiubbino tra piu altri, che ci ſono del medeſimo nome è, che s'oſſerua, le cui facoltà ſono ſimili a q̃lle del violato, fuori che non ſono di tanto rinfreſcamento. Nella decottione di queſto ſi amacaranno gli ſemi del papauero, ma quei di melone ſi laſcieranno col guſcio, rompendoli però: & queſto accioche non ſi faccia il decotto latticinoſo. il tragacanto & gli ſemi di cotogni ſi bolliranno inſieme legati in vna pezzetta per la cagione, che di ſopra dicemmo. & tale auuertenza s'hauerà in ciaſcuna altra decottione, doue vadano bollite, & cotte coſe muccilaginoſe. ANA, che ſi mette nella copulatione, & fine de ligamenti de ſemplici, è dittione greca, la quale ha ſignificatione & moſtra parte eguale, cioè tanto dell'vno, quanto dell'altro, & queſto è hoggimai a tutti notiſſimo.

Siropo di papauero ſemplice di Meſue.

Il ſiropo di papauero ſemplice gioua al catarrho, alla toſſe, rinfreſca, & reca il ſonno. faſſi così. Si prendono di capi di papauero bianco, & di capi di papauero negro per ciaſcuno drãme ſeſſanta. ſi frappano, & ſi cuocono in libre quattro di acqua pluuiale, che diuenga netta a libre vna & meza, & con onze quattro per parte di peneti, & zuccharo ſi fa ſiropo, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel Siropo di papauero ſemplice di Meſue.

Queſto ſiropo di papauero ſemplice è vſitato molto, ma non pò da tutti è ꝑparato nel modo, ch'è deſcritto: pche di quelli ſono, che vi mettono piu zuc. & piu peneti, & che nõ peſano pur li papaueri: ma ve gli pongono a diſcrettione. De gli altri ſono, che temerariamẽte lĩ cõpongono tutti di mele, & tengono coſtoro (come dicono) di non potere eſſere ripreſi, parendo loro, ſi come acciecati nell'auaritia di nõ cõmettere errore: poiche Dioſcoride ha detto, che la decottione delli capi di papaueri conſumata alla metà, & ridotta con mele a forma d'elettuario, vaglia a dolori, & gioui alla toſſe, alli fluſſi ſtomachali, alle ſuperfluità, che ſcendono alla canna del polmone, & al catarrho, che cadde alle ſue fauci. nel che s'ingannano oltre modo: percioche facendolo a modo tale, diſobediſcono all'intentione di Meſue, & non ſarà ſiropo: ma piu toſto diacodione con mele: onde in tal guiſa non deue eſſere compoſto ſenza licentia eſpreſſa di Medici periti ſſimi: auenga che lo voleſſero per Diacodioni. Noi nel comporlo ci pigliamo bene queſta licentia. togliamo onze ſei di zuccharo, & tanto altro di peneti. & cõ libre vna & meza del decotto facciamo il ſiropo, & a queſto modo lo

trouiamo

trouiamo valoroſo, di miglior guſto, & conſeruaſi anchora meglio: percioche fatto non diuiene viſcoſo, & groſſo; come ſe è fatto di onze quattro di zuccharo, & peneti. & s'alle volte ci accade che non habbiamo li papaueri freſchi (che così ſempre gli pigliamo, facendo il ſiropo nella loro ſtagione) facciamo con li ſecchi il decotto, aggiungendoui alquanto più acqua per ſoſtenere eſſi papaueri così ſecchi più lunga cottura, laſciandoli prima per vna notte infuſi nella detta acqua.

Siropo di papauero compoſito di Meſue.

Il ſiropo di papauero compoſito, prouoca il ſonno, gioua alla toſſe ſecca, a chi è tiſico, & al catarro, vieta, che nel polmone non vi s'ingroſſano le materie calde, acri, & ſottili. onde in ſimil modo ſi compone. ſi togliono di papauero bianco, & negro ana dramme cinquanta, di capel venere dramme quindeci, di liquiritia dramme cinque, giuggiole trenta, di ſeme di lattuca dramme quaranta, di ſeme di malua, & di cotogno, ana dramme ſei. ſi fa d'ogni coſa decottione in libre 4. d'acqua pluuiale, che reſta netta libre due. poi con onze otto per parte di zuccharo, & peneti ſi fa ſiropo, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo di papauere compoſito di Meſue.

Queſto ſiropo di papauero compoſito è vſitato da alcuni. nella quale deſcritione non pochi ſono, che s'oſtinano in valore, che li papaueri bianchi, & negri, per eſſer coſi detti aſſolutamente s'intendano i ſemi loro ſolamente: ma s'ingannano; perche deono eſſere i capi, ſi come è ſententia di chi sà. Ne gia poſſono queſti tali negare, che'n eſſi capi, non ſia ſeruata humettatione, & frigidezza, che pure da loro (come ogn'vno sà) ſi tragge l'opio. deono bene, s'è poſſibile, eſſer freſchi, per maggiore, & miglior ſoſtanza di frigidità: & non trarne, ſi come certi ſogliono, i loro ſemi.

Siropo di Capel venere.

Il ſiropo di capel venere è buono a gl'affetti dello ſtomacho, del petto, e del polmone, gli mondifica, & apre l'oppilatione. ſi fa coſi. ſi pigliano onze due di liquiritia netta, & frappata, & cinque di capel venere s'infondono in libre quattro d'acqua di fonte fatta tepida per ſpatio d'hore vintiquattro. dopoi fattone decottione al conſumare della metà, & colatola ſi fa in ſiropo con otto onze per parte di zuccharo, & peneti, & acqua di capel venere.

Oſſeruatione nel ſiropo di Capel venere.

Queſto ſiropo di capel venere è per noi vſato, & di quanti altri habbiamo veduti, ci pare anchora più. Non ſappiamo però accertare ſe eſſo è magiſtrale, ò no, per hauerlo poſto il Siluio ne l'antidotario di Meſue ch'eſſo ha di nuouo illucidatto, ſotto'l nome di ſiropo adianthino, & p hauerlo anchora il Braſauola ne gli eſſamini de ſuoi ſiropi, come quaſi, che ſuo: nondimeno di chi voglia ſia, queſto è à noi di poca importan-

za: noi oſſeruiamo di dargli l'acqua di capel uenere lambicata nella fine della cottura, a poco, a poco.

Siropo di calamento di Meſue.

Il ſiropo di calamento vale alla durezza, & groſſezza della milza, riſcalda lo ſtomaco, il fegato, la milza, e tutte le viſcere, apre l'oppilationi loro, & ſottiglia le materie groſſe, conferiſce alla toſſe antica, & a gli aſmati vecchi. onde ſi prepara coſi. Prendanſi di calamento domeſtico, & ſeluatico, ana onze due, di liguſtico, dauco, & ſquinanto per ciaſcuno dramme cinque, di vua paſſa onze ſei. ſi fa d'ogni coſa decottione in libre ſei d'acqua, che diuenga libre tre, & ſiropo dipoi con libre due di mele. & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo di calamento di Meſue.

Queſto ſiropo di calamento è vſitato. Il calamento domeſtico è propriamente il montano detto da chi Mentuccia, & da chi Nepita, & Nepitella; auenga che nelle campagne, & nelle ſtrade naſca ancora copioſamente. Il ſelnatico, ſecondo che vogliono i piu, è quella herbuccia detta volgarmente herba gattaria, chiamata da alcuni pulegio erratico imitando ella il domeſtico pulegio nell'odore. Benche in ſuo luogo laudano piu aſſai in queſto ſiropo i dottori noſtri, che ſia poſta la menta domeſtica.

Siropo di teſtugine magiſtrale.

Toglionſi teſtugini quattro, & cento conchole. ſi cuocono inſieme in pura acqua tanto, che ſi ſepara la loro carne dalla coccia, poi ſi cola, nella cui colatura ſi bollono due oncie di orzo mondato: vna di ſeme di melone col guſcio, & per ciaſcuna dram. vna di ſeme di endiuia, di porcacchia, & di ſcariola, & per parte oncia meza di radici di petroſello, di finocchio, e di bugloſſa, poſcia di radici d'althea oncia vna, di liquiritia oncia vna & meza: di capel uenere, politrico, & gallitrico ana manipulo vno, di fiori cordiali oncia meza, di ſcolopendria, & radici di piantagine ana manipulo mezo, & bolliti, che ſieno a ſufficientia ſe ne fa di nouo colatura, dellaquale toltone libre quattro, di zucchαro libre due, & di peneti libra vna, ſi fa il ſiropo, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo di teſtugine magiſtrale.

Queſto ſiropo di teſtugine è magiſtrale, & è in coſtume in alcune parti, & da coloro maſſimamente è vſato, che ſono conſumati, & hettici. ce ne ſono piu deſcrittioni, dellequali noi queſta habbiamo eletta per la migliore, per la piu vtile, per la piu piaceuole. Nicolò Fiorentino Medico illuſtre diſcriue anch'egli vna deſcrittione a queſta poco differente, nel capitolo che ci fa dell'hettica. Poſſono i diſpenſatori in vece delle conchole porui tanti altri gambari. Et dimandata noi queſta licentia a' Magnifici Medici ne l'hanno conceſſa: & dettoci an-

ci anchora conuenirſegli piu i gambari, che le conchole. Deue la decottione eſſer fatta con diligentia, & con bona arte.

Siropo di pomi ſimplici di Meſue.

Il ſiropo di pomi ſimplici conforta il cuore debole, ſana il tremore ſuo, e gli sfinimenti. Però à comporlo, piglianſi di ſucco di pomi dolci, & aceroſi per ciaſcuno libre cinque, & ſiano amendue cotti ſino che ſiano conſumati la metà, & ripoſati per due giorni, tanto che ſiano diuenuti chiari, & di zuccharo libre tre, ſi fa ſiropo, nel quale ſono di quelli, che nella purificatione delli ſuchi ui ſomergono ſeta tinta in Alchermes; acciòche ne prendano la virtù di eſſa tintura, ch'è cordiale, & eccellente.

Oſſeruatione nel ſiropo di pomi ſimplici di Meſue.

Queſto ſiropo di pomi ſimplici, coſi detto per riſpetto del compoſito, è digniſſimo, & delicatiſſimo, & molto in vſo, ma pochi, anci niuno è, che ui dia rettamente la tintura della ſeta. Molti ſono, che ui pongono i tagli del raſo cremeſino, & altri ſeta filata tinta in grana lungamente, & fanno queſti tali due errori, l'vno per l'alume, che tengono dette ſete, inimica al cuore, & allo ſtomacho: l'altro che'l ſiropo non piglia nè il colore, nè la virtù di eſſa ſeta. Benche la piu parte, & quaſi tutti lo preparino ſenza ſeta: non gli sforzando la deſcrittione à poruela. nelqual modo pure uale à gli affetti cordiali: ma non tanto quanto, che fuſſe preparato con detta ſeta, giouando ella alli tremori del cuore, & alla ſua debilità confortandolo. Dice l'autore, ſi come nella diſcrittione del ſiropo ſi uede, che li ſucchi ſi faccino bollire tanto, che di libre dieci diuengano libre cinque, & che anchora ci ſono di quelli, che nella loro depuratione ui ſommergono ſeta tinta in chermeſi, detta latinamente chermes, acciò che ne ſia il ſiropo piu eccellente. intendendo che queſta eccellentia ſia nel confortare i tremori, & le parti deboli del cuore. Al cui modo, ne al primo detto non è fatto da alcuno, percioche non bollono i ſucchi alla conſumatione deſcritta: ma fatti, che ſono da ſe chiari, ne prendono di cadauno libre due, & meza, & fanno il ſiropo. Ilquale (com'è detto) vale, & è al guſto delicatiſſimo. Nell'altro modo è poi, che non mettono altrimenti la ſeta nelli ſucchi. Verò è, che a due guiſe, & rettamente ſi puo componere eſſo ſiropo, & è ad ammendue d'uguale virtù. Nell'vna è pigliare la quantità delli ſucchi deſcritti dell'autore, & cuocergli, come dice egli, fino alla conſumatione della metà, & bolliti che ſieno, porui la ſeta tinta, ma freſcamente, come al ſuo luogo moſtraremo nell'eſſercitatione: & data, ch'ella v'habbia dentro alquanti bollori, ſi leuino dal fuoco, & ſi laſcino finche ſi chiariſcono. & diuenuti chiari ſi faccia con la quantità detta del zuccharo il ſiropo. l'altra è nel modo, che oſſeruiamo noi;

cioè tuore libre tre di pomi dolci, & altretanti di acetoſi, & porli al fuoco con oncie tre di ſeta tinta di freſco, & coſi inſieme ſcaldarli fino che diano alcuni bollori, dipoi riporgli, tanto che vengano ben colorati dalla tintura della ſeta, & colarli, che ſeranno a punto libre cinque, quantità giuſta, & conueneuole alle libre tre di zuccharo. colquale ſi farà il ſiropo. & ſarà a queſta guiſa veramente eccellentiſſimo.

Delli pomi, ouero mele, che coſi ſono anchora dette i pomi in piu parti di Italia, ne ſono di piu ſpetie. Ma qui intendendo delli noſtri piu communi, diciamo eſſeruene (come è noto) di piu maniere, & di diuerſi ſapori. li principali, che vſiamo, & che ſono piu in vſo nella medicina, ſono gli dolci, gli mezani, & gli acetoſi. li ſeluatichi ſi coſtumano alcune volte, ma poco per eſſere il loro guſto aſpriſſimo, & ſpiaceuole. tra gli dolci ſono l'appie, le paradiſe, le deci, & certi negri cotognati, & non cotognati di guſto d'odore dolci, grati, & molto ſuaui, detti da noi ruginenti, per eſſere eglino di fuori nella loro ſcorza ruginoſi, & negri. Gli acetoſi ſono quelli, che al guſto diciamo noi bruſco. Del cui ſapore auenga, che di piu fatte ue ne ſiano; ſe ne trouano nondimeno dell'vno, & dell'altro ſapore, cioè dolze, & acetoſo nella ſorte di detti ruginenti, & ſempre ſi conoſcerà il ſapore di tutti guſtandoli, & non ſolamente in queſti ruginenti, ma anchora in ciaſcuna altra ſorte, che s'habbino. Debbeſi nella medicina auertire di nõ uſare l'vno per l'altro, che ſi come ſono di guſto è ſapore differenti, coſi ſono anchora nel valore, e facoltà. Alcuni oſtinati in vna loro ragione a ſuo modo fatta, vogliono, & coſi oſſeruano, che per ſucco di pomi quello s'intenda fatto di qual ſi voglia pomo dolce, ò bruſco, ò d'altro ſapore, ma laſciato dipoi che ſia fatto ſenza olio ſopra, tanto ſi acetiſca, nel che quanto s'ingannino, ſe ne ſtian'alla ſententia di Raſis nell'acertare, ch'ei fa, che tal ſucco a queſta guiſa venuto acetoſo è maligno, & nociuo allo ſtomacho, & al giudicio anchora d'ogni Medico perito.

Siropo di pomi compoſito di Meſue.

Il ſiropo di pomi compoſito vale alla quartana, alla milza oppilata, & ad ogni infermità melancholica, & a quelli mali tutti, che nel ſempli ce dicemmo. faſſi coſi. Si prendono di capel venere, radici, & fiori di bu gloſſa domeſtica, & ſeluatica, polipodio, & epithimo ana onza vna, di ſena, fumoterre, camomilla, & ſticados ana dramme ſette: di camedrio, ſquinãto, & elleboro negro ana drãme tre, di eupatorio drãme quattro, di ſucco di pomi dolci onze otto. ſi fa di ogni coſa decottione, eccetuã done l'epithimo, & il ſucco delli pomi, che vi ſi mettono in vltimo ad vna bollitione ſola in libre ſei di acqua fino alla cõſummatione del terzo. poi ſi fa colatura, & ſiropo con libre due di zucchero, & ſerbaſi.

Siropo di pomi de ſabor di Meſue.

Il ſiropo de pomi di Sabor è vtiliſſimo alla ſmania, & alla melanconia, o pazzia cagionata d'aduſtione d'humor di colera citrina, & alla lethargia, & è molto confortenole. ſi prepara coſi. Si togliono di ſucco di pomi dolci libre tre, di ſucco di bugloſſa domeſtica & ſeluatica ana libre due, di follicoli di ſena onze quattro, di zaffrano dramme due, & di zuccharo libre tre, ſi frappano, o ſi tagliano i follicoli, & ſi infondono ne' ſucchi per hore vintiquattro, poi ſi fanno bollire alquanto, & ſi colano, & col zuccharo ſi fa il ſiropo, fregandoui nella ſua cottura il zaffrano legato in vna pezzetta.

Oſſeruatione nel ſiropo di pomi compoſito di Sabor.

Il coſtume di queſti due ſiropi l'vno detto di pomi compoſito, & l'altro di pomi di Sabor (che Sabor Re de' Perſi, o come altri vogliono, Re de' Medi, & figliuolo di Girge ne fu l'inuentore) è diuerſo, come habbian noi veduto, nell'Italia. Alcuni oſſeruano il primo, & altri il ſecondo indifferentemente ſotto vn nome di ſiropo di pomi compoſito. Et quantunque ſieno ſimili nell'intentione, & nella facoltà: nondimeno ſerà ſempre ottimo conſiglio nell'oſſeruatione loro, che ne tolgano i diſpenſatori il parere de Medici peritiſſimi di quale ſi debba preparare. Molti, a cui già noi l'adimandammo, volſero, che per ſiropo di pomi compoſito quello oſſeruaſſimo di Sabor per eſſer di gran valore ne gli affetti del cuore, & per eſſere anchora di piu piaceuol guſto. Altri poi volſero, che oſſeruaſſimo il primo di Ieſui Iuche, che coſi in arabico è il nome del ſuo autore interpretato da molti Meſue, & da molti altri Sabor: benche ciò ſia a noi di poca importanza a ſapere, ambidui ſi trouano in Meſue, l'vno nel capitolo della doglia frigida di capo, cauſata da humore melanconico, & non come ſcriue il Suardo, nel capitolo della doglia di capo per aggregatione di cholera, & di flema. l'altro di Sabor nella cura della ſmania, e melanconia ſanguigna. Noi oſſeruiamo nella compoſitione del ſecondo di non fare altrimenti bollire il zaffrano nella decottione ſua. Ma fatta, che ſia quella, come nella deſcrittione è detto, & miſchiatoui il zuccharo, & poſtili a ricuocere (chiarificati però prima, & bolliti alquanto inſieme) lo minucciamo, & mettiamolo in vno piumacciuolo di tela ſottile, & coſi il poniamo in eſſo ſiropo, & tanto che ſia cotto a perfettione laſciamo che vi bolla, & dipoi ancora vi reſti dentro. Et a queſto modo ne prende aſſai meglio le parti ſottili il ſiropo del zaffr. & le conſerua in eſſo in miglior facoltà. Nel primo oſſeruiamo darli il ſucco p via di ſpruzzatione a poco a poco nel fine della cottura. & queſto facciamo a fine, che ne ſia il ſiropo piu perfetto, ilqual poi certo ſi proua eſſer fatto a q̃ſta guiſa di miglior ſoſtanza del ſucco. Alcuni hanno in eſſa diſcrittione lib. quat-

tro

tro d'acqua, & alcuni altri tre. Ma ne con le quattro, ne con le tre ſi può fare detta decottione perfetta, nè che baſti alla quantità del zuccharo: perciò che è poca, ſi come piu volte ci ha accertata la iſperientia nel comporlo. Haſſi a ſapere, che a quelle coſe, che dice l'autore hauere detto di valere il primo, ſono le medeſime, ch'egli diſtintamente diſcriue nell'infuſione d'Hamech figliuolo di Zezar di ſopra alla diſcrittione di queſto ſiropo nel medeſimo capitolo, lequali dice eſſer la doglia di teſta con humor melanconico, alla cui materia v'è ſublime, e ſimilmente alla ſmania, all'epilepſia, alla vertigine, alla lepra, al cancro, alla ſcabia, & all'impetigini, cioè volatiche, ò fuoco ſacro, a cui tutte è prouato.

Siropo di bugloſſa magiſtrale.

A far ſiropo di bugloſſa ſi pigliano di ſucco di bugloſſa, & ſucco di boragine ana libre due, di ſucco di pomi dolci libra vna & meza: di follicoli di ſena dramme quattro, di zaffrano dramme due: s'infondono i follicoli, e'l zaffrano in poco d'acqua per vn dì, & vna notte. Poi ſe ne fa decottione leggiermente, & colaſi, e con i ſucchi, & con libre tre di zuccharo ſi fa il ſiropo, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo di bugloſſa magiſtrale.

Queſto ſiropo di bugloſſa è coſtumato d'alcuni in vece di quello di Sabor detto di ſopra, per hauer l'intentione di quello, & per eſſergli anco ſimile in compoſitione. Nelle parti di Lombardia non habbiamo veduto alcuno, che lo coſtumi. Vogliono i Medici noſtri, che anchora queſto ſia dell'intentione di quello di Sabor, che piu toſto quello ſi coſtuma per queſto, che queſto per quello, per eſſer di piu efficacia. Noi in queſto di bugloſſa habbiamo in ſoſpetto, che la quantità de i follicoli ſia poca, e che le dramme per la mala diligenza de i ſcrittori, o d'impreſſori ſiano ſtate, douendo eſſere onze, coſi in dramme conuerſe.

Siropo di boragine magiſtrale.

Il ſiropo di boragine vale a i difetti del cuore, fa buon ſangue, rallegra, & genera letitia, conforta l'ingegno, la memoria, & vince contraſtando gagliardamente, che non poſſa diuenire nel cuore freneſia, perturbamento, & melanconia. paraſi coſi. Prendonſi di ſucco di boragine freſco, & depurato libre ſei, & di zuccharo libre quattro, & ſi fa ſiropo. in altro modo ſi fa con libre tre d'infuſione di fiori di eſſa boragine, & due di zuccharo.

Oſſeruatione nel ſiropo di boragine magiſtrale.

Queſti due ſiropi di boragine ſono magiſtrali. Il primo fatto di ſucco è, che piu ſi coſtuma, & che ſi lauda piu ancora, e che s'intende per ſiropo ſemplice di bugloſſa, non eſſendo già altra coſa il boragine, che la bugloſſa domeſtica, e la bugloſſa detta volgarmente lin-

gua bo ina, altro cha la bugloſſa ſeluatica. l'infuſione del ſecondo deue eſſer fatta nel modo di quella di roſe, ò di viole ſemplice. Queſto di infuſione è bene del primo piu delicato, ma non tanto efficace.

Siropo di accetoſità di cedro di Meſue.

Il ſiropo di acetoſità di cedro è di grandiſſimo giouamento nel tempo di peſte, & valoroſiſſimo; percioche reſiſte alla corrottione dell'acre ammorbata, & ammorza l'infiammattioni delle febri peſtilentiali, fatte propriamente nell'eſtate velenoſa. eſtingue parimente le infiammationi dell'altre febri di mala qualità infiammate molto, & quelle ancora della colera roſſa: conferiſce, & vale alla ebrietà, alle vertigini, & alla ſete grandisſima. ordinaſi nella ſeguente maniera. Toglionſi di ſucco d'accetoſità di cedro libre dodici, & ſi cuocono in uaſo vitriato con ageuolezza, fino che la terza parte ſi conſuma. Poi ſi cola, & ſi laſcia poſare tanto che ſi riſchiari. Et fatto ben chiaro, & netto, ſe ne togliono libre ſette, & ſi fondono ſopra à libre cinque di giuleppo chiaro, & purgato, & inſieme ſi cuocono tanto, che ſi inſpeſſiſcano: & ſe è di eſtate, ſi mettono al Sole per tanto ſpatio, che la ſoperchia acquoſità ſi conſumma.

Oſſeruatione nel ſiropo di acetoſità di cedro.

Queſto ſiropo di acetoſità di cedro è digniſſimo, & molto in vſo. al modo che l'habbiamo noi detto, è diſcritto da Meſue. Il Thertoneſe, il Suardo, & altri molti laudano che ſi faccia al Sole, allegando, che fatto à tal modo non ſi condiſce, come ſi è fatto al fuoco. Il qual modo auenga che ſia buono; non puo nondimeno eſſere preparato d'ogni tempo, per la gagliardezza del ſole, che non ſempre s'ha ad vn modo per la varietà delle ſtagioni, e per li cedri ancora, che perfetti non ſi hanno ſe non nell'inuerno. Benche in queſto non conſiſte l'importanza, che dall'hora ſi potria ſeruare il ſucco per tutto l'anno. Noi oſſeruiamo di prepararlo al fuoco, & non fare altrimenti bollire l'acetoſità prima. la quale trahemo da i cedri ben maturi ſenza eſpreſſione, & coſi tratta ne pigliamo libre ſette, che ſià ben chiara, & con libre cinq; di zucchato facciamo il ſiropo. Et della cagione, perche non bolliamo prima il ſucco, cioè eſſa acetoſità, ne ragioneremo breuemẽte nell'oſſeruatione del ſiropo Mirtino. Il giuleppo chiaro, & purgato, col quale lo autore dinota la compoſitione del ſiropo con la permiſtione, che ſi fa inſieme col ſucco dell'acetoſità di cedro, altro non dimoſtra, che debbia eſſere, che zuccharo chiarificato con pura acqua, & cotto a conſiſtenza di giuleppo, & coſi intenderaſſi in ogni altra compoſitione, doue coſi fattamẽte ſia egli detto, & deſcritto.

Siropo di ſcorze di cedro di Meſue.

Il Siropo di ſcorze di cedro conforta, & riſcalda lo ſtomaco, il

cuore, il ceruello, & le viſcere moleſtate da frigidità, e fa grato l'odo-
re, e'l fiato della bocca. però faſſi in queſto modo. Pigliaſi ſcorze di ce-
dri freſchi libre vna, & ſi cuoce in libre cinque d'acqua di fonte fin' al-
la conſummation delle due parti, poi ſi fa ſiropo con libre vna di zuc-
charo, aromatizandolo con grani quattro di muſchio. ſono di quel-
li, che mettono delle ſcorze del cedro nel giuleppo eſſendo vicino alla
completione, & è piu delettabile. & ſe nell'acqua della decottione del-
li cedri ſi macera ſeta tinta in chermes, ſerà piu eccellente.

Oſſeruatione nel ſiropo di ſcorze di cedro di Meſue.

Queſto ſiropo di ſcorze di cedro è digniſſimo molto, & vſi-
tato ancora aſſai. Il primo modo di comporlo è chiaro, & è quello,
che noi oſſeruiamo, & che oſſerua ogn'vno generalmente. Il ſecon-
do, che dice l'autore, che è piu delettabile, l'habbiamo veduto piu vol-
[illegible] & queſto per cagione dell'interpretatione di
te in dubio [illegible] che foſſe inte
quel dire eſſer' vicino alla cõpletione, che certi voleuano, [illegible]
ſo alla maturezza delli cedri, & altri alla vicinità della cottura del giu-
leppo per trouare (come ſi troua ancora) in molti teſti, & forſe per erro
re di ſtampa per completione, complexione. nel che diciamo, che deue
eſſere attribuita alla vicinita della cottura delle ſcorze di cedro; perche
bollendo lor ſi toglie l'amarezza. Et auenga che queſto ſecondo modo
non s'vſa; l'eſponiamo nondimeno accioche ſia da tutti inteſo. Prenda
ſi di zucchаro giuleppato con pura acqua, ma non alla completione p-
fetta della cottura parte conueniente, che pure è libra j. ò poco piu, ò
meno, & ſi ponga in detto giuleppo, che bollano alquanto inſieme; ac-
ciò che s'inſpeſſi conſumandoſi l'humidità ſouerchia, condendolo poi
nella fine col muſchio diſſolto, ouero ſtemperato con poco d'acqua di
roſe. l'vltima additione della ſeta, che va immerſa nell'acqua della de-
cottione delle ſcorze ſerue per il primo modo, auertendo bene alla con
ſumatione del decotto primo, che rimanga netto libre due, ò poco me
no, eſſendo l'altre due parti conſumate, & vna rimaſa nelle ſcorze. Le
quali tanto ſi deono cuocere, che ſiano diuenute ben macere. la elettio
ne loro ſerà, ch'elle ſiano ben gialle, & tolte d'attorno a i cedri, quan-
do ſono piu perfettamente maturi, laſciandoui manco carne, che
ſia poſſibile.

Siropo di limoni magiſtrale.

Il ſiropo di limoni è validiſſimo in ammorzare con la frigidità ſua
la caldezza della cholera, & delle febri contagioſe, & peſtilenti. Ammaz
za i vermi del corpo, vale à i difetti del cuore per ſcaldagione, aiuta l'in
teriora del ventre perturbate, & è molto penetratiuo. faſſi coſi, ſi pren-
dono di ſucco di limoni libre ſette, di zucchаro libre cinque, & ſi fa ſi-
ropo al modo di quello di cedro, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo di limoni magiſtrale.

Queſto ſiropo di ſucco di limoni è in vſo, & cauato, come ſi conoſce da quello di cedro. Et coſtumanlo alcuni in luogo di quello, per eſſergli vicino in facoltà. l'elettione de' limoni deue eſſere che ſieno ben maturi, & di quella maniera, che hanno l'odorato di cedro.

Siropo di agreſta di Meſue.

Il ſiropo d'agreſta è potente in rinfreſcare, & in aſtringere. afferma l'andar del corpo cholerico, acqueta il vomito, & la ſete grãde, & faticoſa. vale alla febre cholerica, conforta lo ſtomacho delle dõne grauide, che ageuolmente riceuono ſuperfluità, & è contro a' veleni. componſi coſi. Si togliono libre ſette di ſucco d'vua acerba, libre cinque di zuccharo, & ſi fa ſiropo. ilquale condiſcono molti con garoffali.

Oſſeruatione nel ſiropo di agreſta di Meſue.

Queſto ſiropo di agreſta, eſſendo tanto degno, & valoroſo, douria pur eſſere vſitato molto. Meſue con breuità dice ſolamente, che ſi fa come quello di cedro. Noi l'habbiamo deſcritto diſtintamente, acciò che non ſi habbia nel comporlo a ricercare il modo ſuo in quel di cedro: benche nè da noi, nè da alcuno altro è preparato al modo in cui l'ha deſcritto Meſue; perciò che altrimenti per la ragione che diremo nel ſiropo mirtino, non ſi fa conſumare tanto il ſucco di agreſta: anzi ſolamente per conſeruarlo, tratto che ſi ha dalla vua immatura ſi fa a megliore guſto di acredine bollire di alcuni bollori. Queſto medeſimo ſiropo è eſpoſto da Galeno nel ſettimo della compoſitione delli medicamenti in queſta portione di libre ſette d'agreſta, che chiama egli omphaccio, che è il medeſimo bollito, & purgato di ogni reſidentia, & libre cinque di zuccharo col condimento di due dramme, ò iui intorno di garoffali. Et non ſempre componendolo oſſeruiamo di condirlo con detti garoffali, acciò che ſia più grato, & meglio ſoſtenuto da ogni ſtomacho. & ci ricordiamo di alcuni Medici eccellenti, che a' ſuoi infermi con molto giouamento lo faceuano uſare con carne aroſtita a guiſa di ſapore.

Siropo Mirtino di Meſue.

Il ſiropo mirtino conforta lo ſtomaco, il polmone, & le viſcere. Mitiga la toſſe cauſata da materia calda, & ſottile. è potente rimedio al fluſſo del ventre, a quello di orina, del menſtruo, & a quello, che viene dal petto, & dalle reni con ſangue, & in ſomma è contra ad ogni fluſſo, o ſieno noui, o antichi, & con ſcoriatione. & però paraſi nel ſeguẽte modo. ſi pigliano di ſucco delle granelle del mirto libre dodici, & ſi bolle fino a la conſumatione del terzo. Poi con libre cinque di zuccharo ſi fa ſiropo al modo di quello di agreſta.

Oſſeruatione nel ſiropo Mirtino di Meſue.

Queſto ſiropo mirtino, quello di cedro, & quello di agreſta ſi fanno

tutti

tutti, come riferiſce Meſue nel fine de la diſcrittione di quello d'agreſta, & di queſto mirtino, a vn modo iſteſſo: & de gli altri ci ſono ancora, che ſi fanno a queſta medeſima guiſa. Ma noi, ſi come habbiamo detto nell'oſſeruatione di quello di cedro oſſeruiamo, che far ſi debba coſi la preparation di queſto di mirto, e quella di quello d'agreſta: cioè prepararli con libre ſette ſolamente del loro ſucco, & libre cinque di zucchare, ſenza eſſer detti ſucchi bolliti, & conſumati dauanti, ma che ſiano bene purgati: Et queſto modo non è da eſſer ripreſo, nè biaſimato: percioche non è triſto, anzi è conceduto, & approuato da Medici peritiſſimi. Et non è, come eſtimano molti contro al volere dell'autore: quantunque ei dica libre dodici: percioche la intentione ſua vera (come giudicano molti ſaui) è ſolamente, che eſſi ſucchi ſieno chiari, netti, & ben purgati: & coſi noi con queſta arte oſſeruiamo di preparare tai ſiropi, auertendo, che il ſucco di queſti tre ſiropi prenominati, quello però di cedro, & quello di mirto deue eſſer tratto piu, quando i loro frutti, (che di frutti conuiene, che coſi ſieno) ſon maturi. & per contrario quello d'agreſta, quando l'vua è acerba, & immatura: non già però auanti, che ſia ella ſucchioſa di buon ſucco, che ſuol eſſere nel meſe di Giugno.

Siropi di mirto compoſito.

Il ſiropo di mirto compoſito ha la medeſima intentione del ſemplice: ma è piu potente in aſtringere, e non è di ſi buon guſto. Prendonſi di granelle di mirto dramme vinti, di ſandali bianchi, ſandali roſſi, ſomachi, balauſti, & berberi ana dramme quindici, di neſpoli immaturi, & ſecchi dramme cinquanta, d'acqua di fonte libre otto. ſi fa decottione fino che ſi conſuma la metà, & ſi cola, & vi s'aggiungono di ſucco di granati acetoſi, & ſucco di cotogno ana onze ſei, di zucchero libre tre, & ſi fa ſiropo, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo di mirto compoſito.

Queſto ſiropo di mirto compoſito coſi da tutti detto per la compoſitione ſua copioſa di ſemplici è magiſtrale: & auenga, che ue ne ſieno piu diſcrittioni ſimili, habbiamo noi nondimeno eletta queſta per la migliore, eſſendo ella preparata da i piu, & da quelli maſſime, che non poſſono hauere i mirti freſchi per trarne il ſucco, & farne il ſiropo. Queſto, come è detto, ha l'intentione del primo di ſucco, & è nel aſtringere piu valoroſo: ma non ha poi la benignità di quello, nè meno la facoltà di mitigare la toſſe.

Miua di cotogoni compoſita di Meſue.

Miua di cotogno compoſita conforta lo ſtomacho, il fegato, & tutte le viſcere, deſta l'appetito, procura, & vigora la digeſtione, ferma il vomito, & il fluſſo del ventre: ordinaſi in cotal guiſa. Toglionſi di ſucco di cotogni acetoſi libre venti, di vino ottimo antico libre dieci

ſi cuo-

ſi cuocono inſieme con facilità, ſempre ſpumandoli, tanto che ſe ne conſuma il terzo. Poi ſi colano, & laſciano, fin che ſi chiariſcano: a cui fatti chiari, s'aggiunguno libre ſei di mele buono & ſpumato, & cuocō ſi, ſuſpendendoli in queſt'vltima cottione dentro le ſotto dette ſpetie elefangine annodare in vna pezzetta ſottile, tutte triturate groſſamente, eccetto il zaffrano. le ſpetie ſono di cinnamomo eletto, & cardamomo maggiore ana drame tre, garofoli drame due, di gengiouo, maſtice, macis, & legno aloe ana drame vna e meza, di zaffrano drame due. fregandouele ben ſpeſſo per dentro. E venuta che ſia la miua à buona conſiſtenza s'aromatiza con la terza parte d'vna drama di muſchio & di gallia dramme due. Et altri ſono, che mettono del zucchato in luogo del mele. Et che la fanno ancora all'vno, & all'altro modo con ſpetie, & ſenza ſpetie.

Oſſeruatione nella miua di cotogno compoſita di Meſue.

Quantunque piu compoſitioni di miue ſieno e da Meſue, e da altri autori deſcritte: nondimeno queſta è la piu lodata, & oſſeruata da tutti generalmente, laquale faſſi a piu modi, come s'è anco detto di ſopra, & come è ancora il voler de' Medici. Alcuni, anzi tutti vniuerſalmente la preparano con ſucchi ſoli, e con mele, ouer con zuccharo, & queſta è da tutti detta miua ſemplice. Altri poi la preparano con ſpetie, muſchio, e gallia, che la chiamano miua compoſita, o aromaticha, o pur' elefangina. ci ſono, ch'aromatizano la prima ſemplice col muſchio, e con la gallia: & altri con ſolo muſchio, & ancora con ſola gallia. alquanti altri poi ſono, che vogliono, che dalla compoſita per auicinarſi eſſa all'eſtremo della calidità, ſe ne leui il zaffrano, ouero ſi ſminuiſca d'vna dramma, e lo muſchio ancora, e coſi poſcia la giudicano di miglior temperanza, & giouamento. Ma queſto deue eſſer fatto col conſenſo, e giudicio de' buoni Medici. Certi ſpeciali antichi parlando già con noi delle miue fecero ogni opera per darci a vedere, e far credere, che la miua ſemplice veriſſima, foſſe quella diſtinta da Meſue dietro all'Aromatica in queſta guiſa. La confettione di miua ſemplice ha le virtù, che dauanti dicemmo. ſi togliono per comporla di ſucco di cotogni libre cento; ilquale ſi bolle in vaſe di pietra fino alla conſummatione della metà ſempre ſchiumandolo, poi ſi cola, e per tre hore ſi pone a ripoſare. dopo queſto vi s'infondono ſopra di vin buono uecchio libre quaranta, & inſieme ſi cuocono ſu i carboni pian piano, fin che ſi faccino ſpeſſi. e ſono di quelli, che in luogo del mele mettono del zuccharo, & l'aromatizano con le ſpetie elefangine: & alcuni, che non le ui pongono. A i quali moſtraſſimo noi reſpondendo, che tra queſte miue non vi era vna differentia, ò momento di importantia, che è la prima, che habbiam detta, & che da tutti è oſſeruata generalmente, è di queſta ſeconda aſſai migliore: ne hauea, come queſta lo odore, & il

ſapore,

ſapore, che rendono alcune coſe per moſtoſità del vino, ilquale molto vi predomina. la cagione, che il ſucco, e il vino ſi bollino inſieme nella prima compoſitione, è a fine ſolamente, che la humidità loro ſuperflua eſſala, & vi reſta la virtù, & ſoſtanza migliore confortatiua.

Siropo di mentha di Meſue.

Il ſiropo di mentha conforta lo ſtomacho freddo, & la virtù digeſtiua ponendo aiuto grato al calore naturale. acqueta la nauſea, e il uomito. Et con la ſua poca ſtitticità riſtagna il fluſſo del corpo cauſato da flemma. ferma il ſingiozzo, & la cholera, & è vtile con certo ſucco di amaro a vermi. Piglianſi di ſucco di cotogni mezani, & dolci: di ſucco di granati dolci acetoſi, & mezani, per ciaſcuno libra una. ſi miſchiano inſieme, & in quelli ſi infonde di menta ſeccha libra meza: di foglie di roſe oncie due, per un dì naturale. Poi ſe ne fa bollitione diligentemente fino a la conſummatione de la metà, & ſi cola, & con libre due di mele, ouero di zucchаro ſi fa il ſiropo, & ſi aromatiza con gallia.

Oſſeruatione nel ſiropo di mentha di Meſue.

Queſto ſiropo di mentha è di inuentione di Meſue, & è come dice egli, piu eccellente del primo pure da lui ſcritto auanti a queſto. Dice Meſue poterſi queſto fare con mele, ouero con zucchаro, ſecondo il voler del confettante; che queſto è in ſuo arbitrio: nondimeno preparato con zucchаro aſſai, ſi proua di megliore temperanza, & veramente, chè piu ſe gli conuiene il zucchаro a la intentione, che egli ha, non hauendo eſſo la aſterſione, e calidità, che ha il mele. Et noi ſempre coſi con zucchаro lo prepariamo. ſono di quelli in alcune parti, che lo oſſeruano aromatizato, & non aromatizato, ſecondo che per gli Medici è loro impoſto. A i quali poi ſe accade, lo aromatizano con debita quantità di gallia, & propriamente di dramma vna per libra di ſiropo, che ne viene per ciaſcuna oncia grani cinque. Et queſta quantità di gallia, habbiamo noi veduta ancora in altre deſcrittioni de ſiropi del medeſimo autore. Alcuni, & non pochi eſtimano, che ſia troppo queſta quantità di gallia: & non aromatizano eſſo ſiropo con piu di dramma meza di quella: ma queſto o ſia difetto, o nò, è di vna poca importanza a riſpetto di vn'altro errore, che quaſi in tutti i Teſti ſi legge ne la deſcrittione di queſto ſiropo, il quale è nel peſo della mētha ſecca di lib. vna, & meza: nōdimeno nō vol dire piu di meza; percioche hauendo eſſa mentha, come vuole l'authore, ad eſſer ſecca, e troppo quantità, ne può ella capire nella poca delli ſucchi, come aſſai bene ne può eſſere certo, chi lo compone, & chi l'ha piu volte compoſto. onde per queſta cagione molti autori, & maſſime moderni, come ſi vede ne' loro volumi, nella traſcrittione, c'hanno fatta di queſto ſiropo, hanno aggrandita la quantità de li ſucchi di onze ſei per cadauna ſorte. Et noi queſto

con-

conſiderando nõ poco ha fatto affaticarci per rintracciare la vera correttione di queſto diffetto, & con molti, che ſapienti eſtimauamo inueſtigandola, quaſi tutti ci diſſero, che tanto delli ſucchi aggiugeſſimo, che fuſſero a baſtanza, a ſoffondere detta mentha. il cui modo, & giudicio loro non ci capendo, uoleſſimo intenderne megliori ragioni: Et cercatone da altri, ci fu riſpoſto, che eſſa mentha non douea eſſere nè in tutto ſecca, nè in tutto freſca: ma paſſa, & humida. & queſta ragione hauea aſſai meglior colore della prima: nondimeno non vi preſtaſſimo piena fede, ſtimando pure la mentha douer eſſer ſecca, come ben chiaramente l'hauea ſcritta l'autore. Et li ſucchi non doueano eſſere di maggior quantità di quella, che gli hauea eſſo deſcritti. Di che il ſiropo di aſſenzo, che appreſſo a queſto narraremo ci può dare a conoſcere il vero, eſſendo la diſcrittione di quello in tutto ſimile a queſta. Nella compoſitione del ſiropo di aſſenzo, entrano libre cinque di ſucchi, onze ſei di aſſenzo ſecco, onze due di roſe, dramme tre di ſpigo, & libre due di mele. Et in queſto ſiropo di mentha è parimente la quantità di libre cinque di ſucchi, onze ſei di mentha ſecca, & libre due di mele, ouero di zuccharo. Et il ſpigo che è di piu in quello di aſſenzo, non fa, che elle non ſieno di vna iſteſſa ſomiglianza: ma noi volendone oltre di queſto certezza piu ſicura, cominciaſſimo a cercarla ſu molti Teſti antichi, & in ſtampa, & ſcritti a mano, doue in alcuni lo trouaſſimo di libra vna, & in certi altri di libra meza ſpecificatamente. tra i quali in vno antichiſſimo, che tra quegli era leſo dal molto tẽpo, conoſceſſimo lo errore della libra integra poſtaui di piu. Et era queſto errore nella littera b dellaquale il corpo ſuo era roſſo, & laſciata in forma di vno l, mezo guaſto. ilqual poi, come penſiamo, da traslatori, o da impreſſori di ſtampa credendo, che vno i, fuſſe, che moſtra il numero di vno integro, lo hanno aggiunto al primo l, & ſignatolo per libre, ſi come, ne' piu moderni lo habbiamo veduto, che con la literas, a canto, poſta da gli antichi, & da li moderni, che hanno ſeguito il loro coſtume in ſegno di mezo, moſtraua libra vna & meza, in queſta forma l, i, s, & in altra guiſa di carattero piu chiaro della libra in queſto modo libra i, s. Non affermiamo noi però, che'l Teſto detto, ſia ſtato quello, onde ſi ſia cagionato tanto errore, ſeguito poi da tutti. Baſta, che ſe non da quello, può eſſer da vn'altro proceduto. queſto, c'habbiamo noi detto fu ben certo cagione di farci conoſcere lo errore, ilqual nol fidãdo in tutto al noſtro giudicio, nõ lo voleſſimo prima affermare, che non l'haueſſimo ben conſultato con piu Fiſici, & Medici periti ſſimi, che tutti conoſcendo, che ciò fuſſe, diſſero, che ſi doueſſe correggere. perche noi nell'auenire ſempre preparatolo con libra meza di mentha ben ſecca, habbiamo trouato in eſſo ſiropo vna fragranza gratiſſima, & nell'iſperientia dell'operationi ſue vna eccellenza, &

virtù

virtù grandiſſima. onde per queſte ragioni, & per conſiglio de' detti peritiſſimi conſigliamo, che coſi lo prepari ogn'vno. Et non è punto da dubitare, che la mentha non debbia eſſer ſecca di vera ſiccità, ſi come ben l'ha deſcritta Meſue: che ſe tale ella non fuſſe, commetteria leſione, & conturbatione di ventre per la ventoſa ſua humidità: la onde nell'altre deſcrittioni doue eſſa non ſia ſpecificata, o ſecca, o freſca, o paſſa, s'intenderà ſempre ſecca, come piu perfetta, & coſi anchora per mentha humida, percioche altro non importa queſto dire humida, che eſſa ſia nata in loghi domeſtici, humidi, & graſſi.

Siropo di aſſenzo di Meſue.

Il ſiropo di aſſenzo conforta, & fortifica lo ſtomacho, & il fegato & ferma il dolore dell'vno & dell'altro, eccita l'appetito, aiuta la virtù retentiua, & gioua alla mollificatione di tutte le viſcere. preparaſi in queſto modo. Si prēde meza libra d'aſſenzo Romano, due oncie di foglie di roſe, tre dramme di ſpigo nardo: di vino bianco vecchio, & odorifero; & ſucco di cotogno per ciaſcuno lib. due, e meza. ſi pone ogni coſa in vaſo di terra vitriato per vn dì & vna notte, poi ſe ne fa decottione sì, che ſi ſcema la metà: & ſiropo con libre due di mele.

Oſſeruatione nel ſiropo di aſſenzo di Meſue.

Queſto ſiropo d'aſſenzo è molto vſitato, la cui compoſitione, come poco fa dicemmo, è ſimile a quella del ſiropo di mentha. Vogliono alcuni Medici, anzi la piu parte, c'hoggi ſi prepari con zuccharo, per eſſer piu del melle benigno, & amicheuole allo ſtomacho, come bene fa conoſcer Galeno per la natura dell'vno & dell'altro, quando coſi dice del zuccharo. E il zuccharo ſimile al mele quanto all'aſtergere, al digerire, & al diſſeccare: ma non è tanto dolce, onde viene ad eſſere piu amico allo ſtomacho, & manco caldo: ne genera tanta ſete. & queſto è in quanto medicamento: ma in quanto alimento è caldo, & humido temperatamente. Et è ancora di compleſſione tale, che poſto ne' componimenti medicinali, & ne ſiropi piu prende la qualità de ſucchi loro o ſiano frigidi, ò caldi: perche auenga che non lo dica Meſue, fatto queſto ſiropo con zuccharo ſerà piu vtile, & amabile vniuerſalmente ad ogni ſtomacho; ſe però non ſeranno di quelli in frigidezza tanto iſtemperati, che fiamma di fuoco vi conuerria a riſcaldarſi. per l'aſſenzo Romano, ſecondo l'intentione dell'autore intenderaſſi non ſolamente quel nato in Roma, o ſu'l territorio ſuo: ma quel tutto ancora, che è nato nell'Italia, come piu benigno aſſenzo, che naſca in altra regione.

Siropo di fumiterra maggiore di Meſue.

Il ſiropo di fumiterra maggiore conforta lo ſtomacho, il fegato, & tutte le viſcere, apre l'oppilationi, cura gli mali, che naſcono nella cotena, cauſati propriamente da materia d'humori ſalſi, ouero aduſti:

come

come ſono rogna, uolatiche, ſerpigini, lepra, cancro, & ſimili. conferiſce alle febri choleriche, & à quelle che procedono da oppilatione, & è molto degno, & valoroſo nel mal franceſe. faſſi in ſimil maniera, ſi togliono di mirabolani citrini, & chebuli ana dramme vinti, di fiori di boragine, di bugloſſa, di uiole, aſſenzo, & cuſcuta ana oncia vna, di liquiritia, & roſe ana oncia meza, d'epithimo, & polipodio ana dramme ſette: d'vua paſſa, & prune ſecche monde ana oncie ſei (& altre prune cento) di tamarindi, & caſſia fiſtola ana oncie due, faſſi d'ogni coſa decottione in libre dieci d'acqua pura, che diuenga à libre tre, poi con libre tre per ciaſcuno di ſucco di fumiterra cotto, & depurato, & di zuccharo ſi fa ſiropo, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo di fumiterra maggiore di Meſue.

Queſto ſiropo di fumiterra maggiore è molto eccellente, & in vſo. la cui compoſitione da molti habbiamo veduta preparare con non poco diſordine, per la bollitione, che faceano di ogni coſa inſieme, errore veramente importante, per le coſe, che non tutte vgualmente patiſcono vna cottura medeſima. Noi perche cerchiamo porla rettamẽte, v'oſſeruiamo queſt'arte: cuociamo prima con alcuni bollori la liquiritia, il polipodio, l'aſſenzo, l'vua paſſa, & le prune. poi, & quaſi alla fine v'aggiũgiamo la cuſcuta, le roſe, li mirabolani, l'epithimo, li tamarindi, & la caſſia tratta dalle ſue canne. Et bolliti debitamente ui poniamo in quello iſtante li tre fiori cordiali, che ui ſono, & leuiamola dal fuoco, & diuenuta tepida la coliamo, ponendola ſopra vna ſtamigna ſteſa ſu vna croce di legno, che ui ſtia vna notte, che cola à ſuo agio. Poi col ſucco di fumiterre depurato, & col zuccharo facciamo il ſiropo. Il Braſauola Medico eccellentiſſimo chiariſce con buona ragione nella eſſamine di q̃ſto ſiropo coloro, che hãno openione, che nè la caſſia, ne li tamarindi deono eſſer bolliti per la natura debole, & ſi dicono, che bollendo, perdono l'humidità ſua lenitiua, & loro riſponde, che ſolamente bollendo d'vna poca, & lieue bollitione perdono la humidità accidentale, & vi reſta la migliore naturale.

Siropo di Epithimo di Meſue.

Il ſiropo di epithimo caccia gagliardamente la melanconia, & gli humori aduſti, & cura le infermità da loro procedute. uale à coloro, che ſono diſpoſti alla lepra, al cancro, & che hanno vlcerationi maluagie, fiſtole, rogna, puſtole nella faccia. & ha in queſte ſimili malatie, & in quella del mal franceſe piu efficacia di quello di fumiterra. ſi pigliano di epithimo buono cretẽſe dramme vinti, di mirobalani citrini, & indi ana dramme quindeci, di cuſcuta, & fumiterra ana dramme dieci, di thimo, calamento, bugloſſa, mirabolani bellirici, & emblici, liquiritia, polipodio, agarico, & ſticados ana dramme ſei, di roſe, di ſeme di finocchio, & aniſi ana dramme due, & meza, prune numero vinti, di vua

paſſa,

paſſa onze quattro: di tamarindi onze due,& meza, di zuccharo libre tre, di ſapa libre due,& ſi fa ſiropo.

Oſſeruatione nel ſiropo di Epithimo.

Queſto ſiropo di Epithimo è digniſſimo,& è in vſo. la preparatione ſua deue eſſere fatta con diligentia,& auertire à quelle coſe, che piu, & meno patiſcono cottura. la quantità della acqua per lo decotto deue eſſere (come per iſperientia prouato habbiamo) che la bollitione il terzo rimanga netta libre ſei,& non tre come hanno voluto, & ſcritto alcuni, perſuaſi da vna ſimile quantità detta nel ſiropo maggiore di fumiterra, ſenza hauere queſti tali riguardato à tanta altra quantità di ſucco, che è in quello; doue in queſto non vi è altro liquore, che il ſolo decotto. Alcuni (benche malamente) vi hanno piu quantità di zuccharo.

Siropo di Thimo di Meſue.

Il ſiropo di thimo vale alle infermità frigide del polmone, dello ſtomacho,& del fegato. Conferiſce alla fredezza del verno,& a chiunque è di frigida compleſſione. onde à chi gioua, prenda delle parti eſtreme del thimo onze due, di calamento,& mentha ſecca ana drãme cinque, di ſeme di aniſi, di finocchio, di apio & dauci ana dramme quattro, di vua paſſa onze quattro & meza, di mele libre due. ſi fa ſiropo, & ſe aromatiza cum dramme due di gallia.

Oſſeruatione nel Siropo di thimo di Meſue.

Queſto ſiropo di thimo è in vſo in alcune parti. il decotto deue eſſer fatto in acqua pura con diligentia,& coſi poi il rimanente di tutta la compoſitione.

Siropo di eupatorio di Meſue.

Il ſiropo d'eupatorio conforta lo ſtomacho,& il fegato. gioua alla loro mollificatione,& vi eſpugna,& diſſipa la uentoſità,& la itteritia frigida. Ricoura il buon colore, ſe è fatto cinaritio, apre fortemente l'oppilationi,& vale al dolore delle coſte. fa ualoroſamente a l'hidropiſia cominciata,& a le febri lunghe,& antiche, & maſſimamente in quelle, che corrompono la forma, & virtù appetitiua dello ſtomacho, & del fegato. hora facciamolo coſi. Pigliamo di radici di apio, di finocchio, & di endiuia, ana oncie due, di liquiritia, ſquinanto, cuſcuta, aſſenzo, & roſe ana dramme ſei: di capel venere, bedeguar, ſucaha, radici di bugloſſa, ſeme d'aniſo, di finocchio,& eupatorio ana dramme cinque, di reubarbaro,& maſtice ana dramme tre, di ſpigo, aſaro, & folio ana drãme due. facciamo d'ogni coſa decottione in libre otto di acqua pura, fino che ſi ſcema la terza parte. poi coliamo, & facciamo ſiropo con libre quattro di zuccharo,& con quantità ſufficiente di ſucco di apio,& di finocchio,& il ſerbiamo.

Oſſeruatione nel ſiropo di eupatorio di Meſue.

Famoſiſſimo, & di grande eccellenza è queſto ſiropo di eupatorio: ma

ma la contẽtione, ch'è ſtata, & ch'è ancora nel chiarire, che coſa è il bedeguar, il ſucaha, & il uero eupatorio, & quanto debbia eſſere la ſufficiẽte quantità delli ſucchi, ha quaſi fatto, che in molte parti ſi ſia egli diſuſato. Nella prima impreſa del bedeguar, & del ſucaha ſi malamente ſi ſono li contendenti ſaputo riſoluer nel conoſcerli ben certi, che molti p loro cauſa ſono ſtati, & ſono ancora, che adoprano per q̃lli, chi il cardo ſanto, chi il frutto de le roſe ſeluatiche, & il riccio maſſime, che naſce attorno alla loro pianta, & chi la carlina, & altre ſorti di cardi, & di vna maniera ſpecialmente, che vſano i Toſcani in apprendere il latte aſſai notiſſima. Et di quelli ſono ſtati ancora, che per queſte conteſe hanno laſciati queſti due ſemplici, & preparatane la compoſitione ſenza quelli. De gli altri ſono ſtati, & ſono, che con licẽtia, & autorità del Braſauola hanno preparato, & preparano queſto ſiropo con ſauina, & polipodio: l'vna per ſucaha, e l'altro p lo bedeguar, ma di queſta ſi fatta permutatione, il Matthiolo Seneſe con efficace ragione riprende eſſo Braſauola, nella commentatione ſua ſul Dioſcoride, nel capitolo della ſpina bianca, & moſtra, oltre l'eſſerſi in ciò ingannato detto Braſauola quanto ſia male anchora, & contra alla intentione dell'autore compor re eſſo ſiropo con la ſauina, e col polipodio. Noi parimẽte in queſta parte non poco ci marauigliamo delli Reuerendi di Araceli, che nella loro cenſura ſu l'antidotario di Meſue nella dichiaratione che eſſi fanno in vn capitolo medeſimo, che coſa ſia il bedeguar & il ſucaha, che nel principio veriteuolmẽte dicono, che il bedeguar de gli Arabi, & la ſpina biãca di Dioſcoride ſieno vna coſa medeſima. Et che'l ſucaha medeſimamẽte de gli Arabi ſia la ſpina Arabica, ouero Egittia, pur deſcritta da Dioſcoride. Et poi ſequendo eglino piu oltre, certificano, che la carlina, (che è il cameleone di Dioſcoride) coſi detta per eſſer fama tra il uolgo, che dall'Angelo d'Iddio fuſſe ella dimoſtrata per rimedio veriſſimo di peſte à Carlo Magno Imperatore, ſia il vero ſucaha. Et che l'altra carlina ſagittale, coſi detta, però che alcuni pure tra il uolgo ſi credono, che eſſa da lo Angelo detto fuſſe tocca con ſaetta, ſia il bedeguar. Nel che eſſi ueramente ſi ingannano, che anchora dette carline, ò le vogliamo dire chameleoni ſieno di ſtrettiſſima ſomiglianza con la ſpina bianca, che è il uero bedeguar, & cõ la ſpina arabica, ouero Egittia, che è il ſucaha, non però ſono vna coſa medeſima. E ben vero, che eſſendo ciaſcuna di loro in facoltà, & in virtù diſſicatiua, & coſtrettiua, ſi poſſono commodamente vſare l'vna per l'altra. Noi eſſendo gia a Narni con Hermete Ragani mio compagno, & fratello, trouaſſimo in quei monti appreſſo della città il bedeguar con tutte quelle note, che gli aſſegna Dioſcoride. Il ſucaha ne in ſu quel di Narni, oue tempo hauemmo di cercarlo, ne in piu altri luoghi mõtuoſi, aſpri, & pieni di ſelue mai lo habbiamo potuto ritrouare, meno ſaputo da herbolaio alcuno, che

mai

mai vi ſia ſtato. onde ſtimiamo, che eſſo non naſca in queſti paeſi. Et perciò, come è detto, ſi potrà porre in ſuo luogo il bedeguar, ilquale hoggimai è fatto notiſſimo a ciaſcuno. Et non hauendo il bedeguar, porre tanto altro di carlina integra, cioè di quella fatta, che le ſue radici non ſono ne roſe, ne aperte, che aſſai migliore è tenuta queſta ſorte di carlina, che è ſana di radice, che la fenduta. la contentione dello eupatorio, quantunque ella ſia grande, ſi puo nondimeno decidere facilmente: però che a certi Galeniſti, che hanno ſempre voluto, & vogliono contraſtare, che la iſteſſa Agrimonia ſia quella, che in tutte le compoſitioni, tanto de Greci, quanto de gli Arabi ſi habbia ad intendere, & oſſeruare per eupatorio aſſolutamente, ſe gli può riſpondere, & accertarli, che ſolamente nelle deſcrittioni de i Greci ſi habbia, & ſi debbia coſtumare la Agrimonia, eſſendo eſſa lo eupatorio ueriſſimo, & certiſſimo di Dioſcoride, di Galeno, & de gli altri Greci. A quelli poi della ſetta Auicenniſta, che pur contraſtando medeſimamente uogliono, che non l'agrimonia ſia, che aſſolutamente ſi habbia ad intẽdere per eupatorio in tutte le compoſitioni: ma ſia lo eupatorio di Auicenna a tutti notiſſimo. ſe gli può medeſimamente riſpondere, che ſi contentino, che nelle compoſitioni ſolamente di Auicenna ſia inteſo, & oſſeruato. Et che poi a tutti parimente non ſpiaccia, che nelle compoſitioni di Meſue ſi oſſerui, & ſi coſtumi il ſuo: ilquale veramente dalli piu ſauij è tenuto, & giudicato il migliore Eupatorio de gli altri. Et noi qui in ſuo fauore ſapendo bene, che certi Auicenniſti non concederanno, che queſti habbia l'honore, ne diremmo hora le fattezze, & ſorti di ciaſcuno, con le facoltà loro, ſecondo che le hanno ſcritte li propri Autori. Et ciaſcuno potrà facilmẽte conoſcere, che punto non ci inganniamo in attribuire piu laudi a quello di Meſue.

Eupatorio di Auicenna.

E Adunque (dice Auicenna) lo Eupatorio herba aromatica, le cui foglie ſono della ſembianza di quelle della canape, i ſuoi fiori ſono a modo di ombrella, come l'origano & alcuni Teſti; benche malamente gli hanno a modo di nenufari, & è quello, che ſi adopera. Il ſuo ſucco è caldo nel primo grado, & ſecco nel ſecondo. onde eſſo eupatorio è ſottigliatiuo, inciſiuo, & aſterſiuo molto, ſenza attrattione, & ſenza calidezza manifeſta, & è alquanto ſtittico, & acuto, & ha dell'amarezza come l'aloe. conferiſce a dolori del fegato, & lo conforta, & vale a tutte le oppilationi, & apoſteme ſue, & del polmone, & alla molta durezza della milza. dato con vino in potione medica le vlcere de gl'inteſtini. L'herba, e'l ſucco ſono di giouamento ne gli idropici, & in luogo ſuo ſi pone lo aſſaro, & lo aſſenzo.

Eupatorio di Meſue.

E l'eupatorio (deſcriue Meſue) herba di lũghezza di vno gombito, & è amariſſima, le cui foglie ſono de la maniera di quelle de la centaurea minore, aſpre, verdi, & intagliate. ha il gambo ſottile, ilquale ſeccãdoſi citriniſe, nella cui ſommità naſcono i fiori di colore ſottocitrino lunghetti alquanto. alcuni diſſero per la viſcoſità ſua tenace, ch'eſſo era herba pulicaria. E di natura, & di virtù caldo nel primo grado, & ſecco nel ſecondo, & è compoſto di ſoſtanza calda, & ſottile. Et perciò è ſottigliatiuo, aſterſiuo, inciſiuo, mondificatiuo, & p̃ſeruatiuo nel uietare la putredine, & corrottione, & è conueniente reſolutiuo ſenza alcuna attrattione, & è alquanto ſtittico per eſſer in lui alcune parti terreſtri. Et è molto confortatiuo, & adunatiuo, e di debole ſolutione, laquale ſi vigora col ſiero. il potere ſuo è di purgare con ageuolezza la cholera, & la flemma, & di confortare lo ſtomacho, il fegato, & le budella con vtilità grande alle ſue doglie. & è medicina mirabile alla milza, & a tutte l'oppilationi. è di grã giouamento alle febri inuecchiate. la migliore ſtagione di coglierlo, & trarne il ſucco è nel fine della primauera. poneſi in luogo ſuo dell'aſſenzo, e dell'aſaro il ſuo peſo medeſimo.

Eupatorio di Dioſcoride.

L'eupatorio (dice Dioſcoride) e herba ramuſculoſa, di vno ſol gambo, lignoſo, ſottile, dritto, peloſo, e negro, d'altezza cubitale. le cui foglie ſono diuiſe in cinque parti, & tal'hora in piu, alla ſimilitudine del cinque foglio, ouero piu toſto del canape, di colore negrigiante, & da ognintorno tagliate a guiſa de denti di vna ſega. I ſuoi ſemi naſcono dal mezo del gãbo inchinati alla terra. & è irſuto, & aſpro, & ſecco. ſi attacca a' ueſtimenti. Giouano le ſue foglie trite, & impiaſtrate con graſſo di porco all'vlcere difficili a ſanare. Et vagliono la herba, e il ſeme beuuti con vino alla diſenteria, & a' morſi de' ſerpenti. Alcuni s'ingannarono, chiamando l'argemone eupatorio, eſſendo altra pianta diuerſa, ſi come innanzi habbiamo dimoſtrato.

Certi, oltre alli prenominati eupatori hanno alcune altre herbe conferenti a difetti del fegato nominare eupatorio, & propriamẽte l'abrotano, l'aſaro, l'aſſenzo, il marrobio, & altre ſimili. Et è dato a gli eupatori queſto nome dal buono effetto, c'hanno di gioaur' al fegato, & quaſi, che drittamente ſi potria dire eupatorio. ma queſte vltime herbe, quantunq; elle ſiano di certiſſimo valore ne' fegatoſi, non però debbono eſſere dette, ne inteſe per eupatorio, hauendo elleno altri nomi. ma ſia degli eupatori detto à baſtanza. Della cõtẽtione, che è ſu la quãtità ſufficiente delli ſucchi, decidendola noi qui breuemẽte, diciamo, che ella deue eſſere inteſa a quella, che mancherà nella decottione, ſi come noi piu volte nella compoſitione di queſto ſiropo habbiamo veduto ſcemarſi eſſa decottione tra'l terzo, che bollendo ſi conſumaua,

&

& quello, che rimaneua nelle coſe bollite libre cinque, o iui intorno, che douendo eſſere quantità ſufficiente alle libre quattro di zucchato, biſognaua, che ella fuſſe libre ſei. la onde, ſi deue aggiungere ad eſſa decottione ſcemata libre tre di ſucchi, & propriamente libra vna & meza di ciaſcuno, che tanto altro ſerà la decottione netta, & colata. Et è queſta limitatione tratta da giuſtiſſima, & infallibile regola; auenga che alcuni altri l'habbiano ſcritta altrimenti. nella decottione ſi vſerà boniſſima diligentia, & ſi porrà nel ſiropo lo reubarbaro à piu ſua perfettione nel proprio modo, che diremmo nel ſiropo di cichorea di Nicolò per via d'infuſione. Ne ſi creda alcuno, ch'l ſquinanto, la cuſcuta, l'aſſenzo, e le roſe debbano eſſere dramme ſedici per ciaſcuno, ſi come hanno eſpoſto, & giudicato malamente i Reuerendi di Araceli nella correttione di queſto ſiropo. Imperò, come ſi vede ne Teſti antichiſſimi, & come giudicano i Medici piu ſaui, & come è ſtato conoſciuto da ogni eſperto diſpenſatore, che non deono eſſere piu di dramme ſei per ciaſcuno, & ſia queſto detto con pace di eſſi Reuerendi, i quali già non ſi marauiglieranno, ſe qui peſcando hanno pigliato il granchio.

Siropo di ſucco d'eupatorio magiſtrale.

A comporre il ſiropo di ſucco di eupatorio, pigliaſi di ſucco di agrimonia netto, e depurato libre tre, di zuccharo libre due, & facciaſi ſiropo.

Oſſeruatione nel ſiropo di ſucco di eupatorio magiſtrale.

Queſto ſiropo fatto di ſucco di agrimonia è detto di ſucco di eupatorio dalli Medici Venetiani, i quali nelle ſue parti lo coſtumano: ne già noi in altro luogo habbiamo veduto, che eſſo ſi oſſerui. Queſto fuori, che è diuretico, è poi di effetto aſſai differente a quello di Meſue, ilquale piu nelle noſtre parti, & per tutta Italia generalmente è, che ſi coſtuma, & che ſi lauda anchora piu.

Siropo di Sticados di Meſue.

Il ſiropo di ſticados è vtiliſſimo, e prouato ad ogni infermità fredda di nerui: come è alla paraliſia, cioè diſſolutione di nerui, alla epilepſia, queſto è male caduco, al ſpaſimo, al tremore, & alla tortura del volto. conſuma il catarrho freddo. è potente nelle materie flemmatiche; però che diſſipa, aſſottiglia, taglia, & diſſecca, apre l'opilationi, riſcalda & fortifica lo ſtomaco, & il ceruello. ordinaſi nel ſequente modo. ſi prendono di fiori di ſticados dramme trenta, di thimo, calamento, & origano ana dramme dieci, di aniſi, & pirethro ana dramme ſette, di pepe lungo dramme tre, di gengiouo dramme due, di vua paſſa diſoſſata oncie quattro, di mele libre cinque, ſi fa ſiropo, & ſi condiſce con drãma vna, & meza ꝑ parte, di cinnamomo, calamo aromatico, ſpigo, zaffrano, gengiouo, pepe nero, & pepe lũgo, che ſieno legate ĩ vna pezzetta ſottile, & chiara laſciãdouele ancora ſoſpeſe dopò che ſerà cotto.

Oſſeruatione nel ſiropo di Sticados.

Queſto ſiropo di Sticados è in vſo appo ciaſcuno. ſi compone in alcune parti con l'aromatizatione delle ſpecie, & ſenza anchora. quello non aromatizato chiamano ſemplice ſiropo di ſticados: & lo aromatizato compoſito. Noi ſempre lo habbiamo preparato, & vſiamo di preparatlo con le ſpetie come ha deſcritto Meſue. la decottione facciamo cō libre dodici, di acqua, che ſi ſcema la terza parte: auēga che non lo ſpecifich l'autore. Et l'aromatizatione ſi farà allhora, che l ſiropo ſia à mezo de la cottura, acciò che meglio ne tragga egli la virtù de le ſpetie, fregandoui il piumacciolo, doue ſeranno le ſpetie ben ſpeſſo dentro.

Siropo mirachino ò di polipodio.

La facoltà del ſiropo mirachino, ouero di polipodio è di mondificare grandemente, & digerire, & eſſiccare gli humori groſſi, & uiſcoſi, & di purgare francamēte, & ſenza moleſtia la colera negra; & la flēma groſſa, e tenace, & le materie de le giōture. gioua appreſſo a gli affetti de la melanchonia, & a le ſue febri. vale a la doglia di fiāco, & a quella del la milza, & a le ſue durezze. vſaſi in queſta guiſa. Si togliono di polipodio freſco oncie tre, di bugloſſa, & meliſſa ana manipolo vno, di cipeti, acori, aſari, & ſcorze di cappari ana oncia meza: di ſena, & epithimo ana oncie due: di ſeme di endiuia, di latuca, & di ſcariola ana oncie vna, & meza. ſi peſtano groſſamente quelle coſe, che ſono da peſtare, & con le altre inſieme ſi fa decottione in libre cinque di acqua pura, che ritorna a libre tre. Poſcia con libre due di mele roſato ſi fa ſiropo, auertendo di ponere al fine de la decottione la ſena, & lo epithimo: ne ui bollano dentro piu di quattro, ò cinque bollori.

Oſſeruatione nel ſiropo di polipodio.

Digniſſimo è veramente queſto ſiropo mirachino, ouero di polipodio: la cui deſcrittione appreſſo di molti ſi oſſerua variatamente. nondimeno nel modo, nel quale l'habbiamo noi deſcritta, è, che ſi coſtuma, & che ſi lauda ancora piu. Alcuni vogliono, ch'ella ſia magiſtrale, & altri di Gentile da Fuligno per farne mentione egli ne ſuoi Trattati. Ma queſto, di chi ſi uoglia ſia, ci importa poco.

Oximele ſemplice di Galeno.

L'Oximele ſemplice è ſalutifero molto per la certiſſima facoltà ch'eſſo ha d'incidere, di ſottigliare, d'aprire, di mondificare, di digerire, & di attenuar le materie flematiche, uiſcoſe, che ſi attaccano molto. purga valentemente per gli detti effetti il fegato, la milza, & gli humori groſſi. vale a morbo acuto. facilita, & caua lo ſputo. induce la orina, gioua a li dolori de le gionture, è efficaciſſimo in digerire le materie de le febri di lūgo tēpo. è amicheuole a li precordi, & a tutte le ſue pti. cōponſi coſi. Pigliamo di aceto ben forte libra vna: di mele ottimo libre due: di acqua di fonte libre quattro. ſi fa bollire ogni coſa inſieme

inſieme ſino a la conſumatione de la terza, ouero quarta parte, leuatone però la ſchiuma primamente, che ſe molto ne vſcirà, il mele non ſerà ottimo, & ſtarà ancora piu a cuocerſi. Il mele buono è quello, che rẽde meno ſchiuma, & che ſi cuoce anche preſtamente. cotto adunque queſto oximele a la terza, ouer quarta parte ſi ſerua, & coſtumaſi. & volendolo piu gagliardo ſi creſce lo aceto tanto, quanto è il mele, & raddopiaſi l'acqua.

Oſſeruatione nello oximele ſemplice di Galeno.

Queſto oximele ſemplice di Galeno è ſiropo antichiſſimo, & tanto è il ſuo coſtume, che quaſi pochi altri ſiropi in ogni ſtagione ſi danno, che non ui ſia egli per la ſua parte, & maſſime nell'indiſpoſitioni del petto. E quantunq; Galeno lo ſcriua nel 4. del Regimento de la ſanità nel modo in cui l'habbiamo noi deſcritto, & che dimoſtra che ancora ſi fa ſenz'acqua; nõ ſi toglie però che Hippocrate Medico famoſiſſimo, & de' primi del Mondo nõ l'habbia ſcritto, & coſtumato prima di eſſo Galeno, ma con operatione però diuerſa, ch'egli come Galeno, nõ dosò il peſo di alcuna coſa: anzi laſciò, che ſi faceſſe, a giuſto debito. Narra Meſue queſto medeſimo oximele ſemplice ne ſuoi ſiropi ſotto'l nome di ſecaniabin puro: che tanto in arabico importa, q̃to che in latino ſiropo acetato: Ma con altro ordine di quello di Galeno. ſi fa (dice Meſue) queſto oximele con parti due di mele buono, di aceto buono parte vna, di acqua di fonte chiaro, & dolce parti quattro. Et a le volte richiede la diſpoſitione, che s'aumenta l'aceto nel modo, che dicemmo nel ſiropo acetoſo, ſi purifica parimente il mele cõ l'acqua, & ſpumaſi di cõtinuo. Poſcia ſe gli da l'aceto, & ſi cuocono: non laſciando, che la ſpiuma ſe n'alza ſopra: ma ſi leua d'ognihora, accioche ſi mantenga eſſo mele piu chiaro. Et narra medeſimamente, nel ſuo fronte, che per tre cagioni vi ſi mette l'acqua. L'vna, che per ſoſtentare ella il mele a piu lunga cottura, fa che da lui ſi parta quello, che potria dare dãno a l'infiammatione. L'altra, che ſi leua la ſpiuma con piu facilità. l'vltima, che per la ſoſtanza ſua acquoſa, fa, che meglio ſi diſtribuiſca per tutto'l corpo la virtù de la medicina. Et ancora che il mele ſia contrario a la flemma: ſi fa nondimeno per la permiſtione de l'aceto, che ne riſurga vna facoltà certiſſima, & valoroſa ne le materie de le gionture, & in quelle de le febri di lungo tempo: però che le aſſottiglia, le diuide, & le matura, & riſolue gli humori de lo ſtomacho, & del fegato. queſto tutto dice Meſue. la purificatione del mele deue eſſer con acqua di fonte, & dolce, & coſi l'ha ſpecificata Meſue a riſpetto della ſalſa, & marina, che vſarono gli antichi ne loro oximeli a noſtri tempi non coſtumata, come bene ſi vede in Dioſcoride, in Plinio, & in altri autori. Molti, anzi la piu parte ſono, che nel comporre queſto oximele vi met-

tono lo aceto dopò la conſummatione delle due parti de l'acqua. Noi per eſſere il ſiropo delicatiſſimo, & coſtumato molto da perſone nobili ci sforziamo di farlo piu quanto ſi puo chiaro, e traſparente. Chiarifichiamo il mele con l'acqua, & vn bianco di ouo. & bollito, che è alquãto sì, che comincia ad eſſer chiaro, & fare la ſpiuma negra, lo leuiamo dal fuoco, & lo coliamo due, & tre volte giu da vn colatoio di panno, ouero di tela, che cada in vaſe di terra. Poi lo torniamo al fuoco, & mentre, che ribolle ui poniamo l'aceto, ilquale deue eſſer nettiſſimo, & bianco, & cotto, che ſia a perfettione lo ſeruiamo ſplendido, & chiariſſimo. Et coſi a queſto modo l'habbiamo ſempre preparato per l'Illuſtrisſima famiglia delli Farneſi, mentre erauamo in Roma, & in Parma ancora, doue molto nell'hanno coſtumato, & coſtumano anchora, & ſolo, & con mele roſato inſieme. Benche alcune volte, per eſſer ſtata coſi l'intentione delli Medici l'habbiamo preparato con due parti di mele, & vna di zuccharo, & alcune altre volte nel'hanno fatto cõ buõ ſucceſſo condire con drãma meza di cinnamomo per libra, che foſſe il mele & zuccharo rotto groſſamẽte, & era poſcia coſi aromatizato molto ſaporito, & degno, & à guſtanti diletteuole.

Oximele compoſto di Meſue.

Lo oximele compoſto uale a quel tutto, a che gioua l'oximele ſemplice: ma fa con piu efficacia a le febri antiche, & leua in tutto la cholera groſſa, & la flẽma, apre ogni oppilatione, & quelle propriamente dello ſtomacho, del fegato, e della milza, & muoue l'orina. però falſi nella maniera, che ſegue, prendanſi di ſcorze mondate, & tagliate delle radici del apio, & finocchio, ana oncie due: di ſeme di apio, di finocchio, e di aniſo ana oncia vna. s'infonde ogni coſa in libre dieci d'aceto, & libre uinti di acqua per hore 24. in vaſe di pietra. Poſcia fattene decottione al conſumare della terza parte, ſi cola, & con mele, che ſia alla metà di eſſa decottione ſi fa ſiropo, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel oximele compoſto di Meſue.

Queſto oximele cõpoſito è quello, che s'vſa. lo nomina Meſue ſecaniabin di radici. Alcuni hanno libre dodici d'acqua: ma è errore, & altri nõ n'hanno gl'aniſi. Certi altri hanno eſtimato in queſto oximele troppo la quantità dell'aceto: ma ſi ſono ingannati: percioche non entra per ogni libra di mele piu d'onze otto d'aceto. Deſcriue il Manlio vn'altro oximele compoſito di Giuliano, ilquale habbiamo noi laſciato per non ſi coſtumare: auega che pure altri autori antichi, & moderni il laudino. Alcuni per queſto oximele coſtumano il ſiropo di cinque radici, per eſſere ſimili di qualità.

Oximele ſquillitico di Meſue.

Lo oximele ſquillitico è virtuoſiſſimo nelle materie frigide, uiſcoſe,

ſe groſſe, e tenaci; le ſtrappa, & eradica da tutti i luoghi profondi, come nel ceruello, nello ſtomacho, nel petto, nel pulmone oue fuſſero appicate fortemente. conferiſce a i difetti del capo, dello ſtomacho & di tutte le viſcere. vale a tutti acetoſi, & alla mollificatione della veſica. ha valore in quel tutto, c'ha l'aceto ſquillitico. paraſi coſi. Toglionſi libre due di aceto ſquillitico, & tre di mele ſpumato, & come dicemmo dell'oximele ſemplice, ſi fa ſiropo, & ſeruaſi.

Oſſeruatione nello oximele ſquillitico di Meſue.

Queſto oximele ſquillitico è molto in vſo. la quantità dell'acqua, auenga che non la ponga l'autore in purificare il mele deue eſſere il doppio, ch'è il mele; accioche con la lunga bollitura ſe adunino nella ſchiuma le parti groſſe, & ceroſe.

Oximele ſquillitico di radici di Meſue.

L'oximele ſquillitico di radici ha le facoltà proprie dell'oximele ſquillitico ſemplice; ma è piu efficace, & potente di quello in ſottigliare qualunque materia groſſa, flemmatica, & melanconica, & principalmente nell'aprire le oppilationi di ogni membro. onde ſommamente conferiſce alle febri quartane, a quelle di ogni giorno, & all'antiche, doue ſia materia fortemente appiccata. faſſi coſi. Pigliaſi la compoſitione dell'oximele compoſito detto dauanti, & ſpargeſeli ſopra in luogo dello aceto ſemplice, aceto ſquillitico, & faſſi come quello.

Aceto ſquillitico di Meſue.

L'Aceto ſquillitico è molto valoroſo in tagliare, & aſſottigliare le viſcoſità de gli humori. onde la vtilità ſua è certa, & manifeſta nelle materie delle gionture. facilita le groſſe, & tenaci à ſpiccarſi, & ad vſcire. Diſſecca l'humidità ſuperflua de le gengiue putride, guaſte, humide, e cadenti, che le aſtrigne, & fortifica i denti ſmoſſi, & conquaſſati. leua le putredine della bocca, & ammenda il loro fetido odore, & fallo buono, & grato. conferma le fauci, & falle calloſe. Riſchiara la viſta, & fa chiara, & buona la voce. È ſano a la doglia di fianco pigliandone due giorni vn poco per volta. Conforta lo ſtomacho, & lo mondifica, ſi da a coloro, che malamente digeriſcono il cibo, però fa buona la digeſtione, conforta lo appetito, & fa buon colore. Daſsi anchora a melanconici, a vertiginoſi, a ſmemorati, al male caduco, alle pietre che creſcono ne la veſica, a prefocatione di matrice, alla milza enfiata, alle ſiatiche, & alla doglia del fegato. Rinfranca chi per lunga malatia è indebolito. gioua iſtillato ne l orecchie a la ſordità. Et è vna delle coſe ottime, che ſieno in conſeruare il corpo da corrottione, e putredine: però che lo rende ſano, & lo conſerua in giouentù. Ma l'uſo ſuo frequente fa ſmagrire. Et è in ſomma (dice Dioſcoride) buono ad ogni coſa: ma non lo deue però vſare, chi haueſſe dolore di teſta, li inteſtini vlcerati, & infermità di nerui. E il ſuo vſo di darlo ogni dì à

D 4 digiu-

digiuno. nel principio, che ſi comincia a tuore, ſe ne da poca quantità, ſi come è vna dramma, & ſi va creſcendo a poco a poco, tãto che ſi peruenga ad vn ciatho: queſto è peſo di vna oncia, & meza, & non come ſi hanno creduto alcuni, di vno bichiero, per hauere queſto nome di ciatho ſignificatione di vn bichiero, & di vno Miſtro greco, che è di ſei dramme. queſto habbiamo qui voluto dire; accioche alcuni meno eſperti non erraſſero nel volerne dare vn bicchiero grande. Et ſappiaſi, che tanto è la ſua forza, che beuendolo con molta auidità, fa che per vn momento di tempo ſi par morto: ma veniamo a la compoſitione. ſi prendono ſquille bianche (che le bianche ſono megliori de le roſſe, & de le negre) & ſi ſcagliono de la loro doppiatura giettandone le prime ſcorze di fuora ſecche, & il germoglio di dentro, come parti inutili ne la medicina. frappate poi le buone in picciole parti con le mani, & trappaſſatele con vno ſtile, ouero ago di legno in vna corda ſottile, per tanto ſpatio tra loro che non ſi tocchino, ſi laſciano in luogo ombroſo libero però, & aperto ad intrata di aere p giorni quaranta. Poſcia pure cõ le mani ſe ne fan pezzi, & parti piu minute, & ſi mettono in vaſe di vetro; ouero di terra ſtretto di bocca, & ſopra per cadauna libra, che elle ſieno, vi s'infondono di aceto boniſſimo libre otto, chiudendo ben la bocca del vaſe. Et per altri quaranta giorni ſi mette al Sole: poi trattene le ſquille ſi cola, & ſi ſerba.

Aceto ſquillitico magiſtrale.

A fare lo aceto ſquillitico in altro modo, ſi toglie di cotiche di ſquilla bianca, giettatone pure, come è detto le prime ſcorze, e il germoglio, libre vna, di aceto buono libre otto. ſi meſchiano inſieme, & ſi fanno bollire di alcuni bollori. Doppo ſi cola, & ſi opera come il primo, & tiene le medeſime facoltà: ma con meno efficacia.

Oſſeruatione ne gli aceti ſquillitici.

Queſti due aceti ſquillitici ſono quelli che ſi oſſeruano. il ſecondo ſi fa piu delle volte per neceſſità, & da ogni tempo. il primo è veramente di tanta eccellentia, che ſi puo annouerare tra i piu virtuoſi liquori, che ſiano. Narra il Braſauola ne l'eſſamine di ſuoi ſiropi hauer fatto miracolo con tre gocciole di vn'acqua ardente fatta con queſto aceto, che ei diede a Papa Clemente, & al Duca di Ferrara, i quali eſſendo quaſi che morti gli fece per alcuni giorni di piu viuere. Dioſcoride, Paolo Eginetta, & altri autori Greci, Arabi, & Latini ſono di vno iſteſſo parere intorno la virtù, & facoltà ſua, & medeſimamente ſu l'ordine di farlo. il quale auẽga che ſia da molti detto a diuerſi modi, non fa però che'l primo riferito da Meſue, che è lo iſteſſo che habbiamo noi deſcritto, non ſia il piu laudato, & oſſeruato da tutti generalmente. Il megliore tempo di farlo è inanzi il ſolſtitio, ſi come dice Plinio al nono capitolo nel xx. libro. la ſpetie de l'aceto ſi lauda bianco, & fatto di buon vino,

no,& coſi l'autore ce lo ſpecifica buono a riſpetto di quello fatto di vino triſto. ſi conoſcerà egli buono, quando, che guſtandone ſi ſentirà auáti all'acetudine alquanto di dolcezza.

Oxizacchara ſemplice di Nicolò.

L'Oxizacchara ſemplice è delicatiſſima, & ha valore nelle febri terzane, quotidiane, acute, & vie più che acute. ſpegne l'infiāmationi. Apre l'oppilationi, cōforta lo ſtomacho, & purga la colera, che ſi troua in q̄llo. allegra ne tēpi eſtiui il cuore, il fegato, & incita l'appetito. paraſi coſi. ſi piglia di zucchare libra vna, di ſucco di granati acetoſi oncie otto, di aceto oncie quattro. ſi miſchiano inſieme, & ſenza chiarificarli ſi fa ſiropo, ſpumandolo tuttauia mentre, ch'ei ſi cuoce.

Oxizacchara compoſito.

L'Oxizacchara compoſito taglia, & mondifica la cholera aduſta, & la flemma. apre l'oppilationi del fegato, della milza, & delle reni. Vale a le loro doglie, & rimedia a le difficultà, & ſpargimento de l'orina, & la prouoca. preparaſi in queſto modo. Prendaſi di capeluenere, ſcolopendria, polithrico, hepatica, gramigna, radici di ruſco, di finocchio, di ſparagi, & viole ana onc. j. ſi meſchia ogni coſa inſieme, & ſi infondono in quantità ſufficiente di ſucco di granati acetoſi per tre dì. Poſcia fattane bollitione, & ſpremutola, & con zucchâro quanto che baſta, ſi fa ſiropo.

Oſſeruatione ne la oxizacchara ſemplice, & compoſita.

Queſti due oxizacchare ſono in vſo: la ſemplice ſi coſtuma piu appreſſo di noi. Nicolò vuole che ella ſi cuoca in vaſe ſtagnato, & che ſi dimeni ſempre con la ſpatola per tanto ſpacio, che eſſa ritorni alla quātità del zuccharo, & diuenga in forma, che ſi poſſa portare ne le ſcatole. Noi coſi non la habbiamo deſcritta: ma in quel modo la habbiamo detta, che la preparano, & oſſeruano li Medici, & gli ſpeciali hoggidì. Ne la ſeconda baſteranno libre otto di ſucco, & libre due di zuccharo.

Siropo di ſucco di acetoſa di Meſue.

Il ſiropo di ſucco d'acetoſa è ſalutifero molto ne le febri cholerische, & peſtilentiali. conforta lo ſtomaco, il cuore, & ſpegne le loro infiammationi, è deſcritto coſi. toglióſi di ſucco d'herba acetoſa lib. tre, di zuccharo lib. due, & chiarificādoli inſieme ſi fa ſiropo, & ſerbaſi.

Siropo acetato diarhodon di Meſue.

Il ſiropo acetato diarhodon vale alle febri compoſite, & a quelle che corrōpono la forma del corpo. apre l'oppilationi de fegato, & de la milza. ordinaſi ne la maniera che ſeguita. piglianſi di ſucco d'endiuia, & ſucco d'apio ana libre due, & meza, di radici di finocchio, di apio, & d'endiuia ana oncie due, di roſe oncia vna. di liquiritia oncia meza, ſpico nardo drāme due, & meza, di ſeme di aniſi, di finocchio, & di apio ana drāme ſette. ſi fa d'ogni coſa decottione in libre ſette di

acqua pura fin a la conſumatione de le due parti, & ſi cola, poſcia ſi fa ſiropo con libre tre di zucchero, & libre 2. di aceto, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo acetato diarhodon di Meſue.

Queſto ſiropo acetato diarhodon, coſi piu toſto detto dal nome de l'autore, che da le roſe, o da li ſucchi è vſitato, & ſimiglia ne la facoltà il ſiropo biſantino, la deſcrittione ſua è tutta chiara. la decottione deue eſſer netta libre due: altro non vi diremmo ſopra, che vna auertentia, che ſi ha di hauere nell'ordinatione de le radici, laquale è, che tutte le volte, che le ci ſiano ordinate, operarle debbiamo integramente col midollo: ma ſieno però freſche, & l'habbino tenero: che altrimente non ſaria egli buono, ſi elle fuſſero ſecche: Et pe'l contrario eſſendoci ordinato ſcorze di radici operare eſſe ſcorze, & giettarne il midollo; ſi come ben appare ne la deſcrittione de l'oximele compoſito, ne laquale vi ſono le ſcorze de le radici de lo apio, & del finocchio: ma perche forſe parrà ad alcuno marauiglia per le radici de lo apio, che eſſendo picciole, & ſottili habbiamo pochiſſimo medollo. a cui diciamo, che punto non ſe ne deono marauigliare nè hauere q̃ſto per coſa ſtrana: pecioche lo apio, che ſi vſa hoggidì generalmente per apio ſatiuo, non è il uero: ma è lo hidroſelino di Dioſcoride detto ne lo idioma noſtro apio paluſtre, ouero acquatico per lo naſcere, che ei fa ne paludi, & luoghi acquoſi, donde n'ha egli tratto il nome, eſſendo hidros nome di acqua, & ſelino d'apio. Il vero apio ſatiuo, & hortolano è il noſtro volgare petroſello, ilquale ſempre per vero apio deue eſſere inteſo nelle compoſitioni, & in quelle maſſimamente, che ſon di piu importanza: ſi puo nondimeno vſare l'acquatico in vece, & in difetto di quello, eſſendogli congiunto, & hauendo le virtù ſue, & ſerà anche megliore in que' mali, doue farà biſogno di rinfreſcanza. Ci ſono anchora altre ſpecie di apij oltre alle due prenominate; ſi come è l'oreoſelino che è il montano, il petroſelino, l'hipposelino, ouero oluſatro, & il ſmirnio; lequali tutte laſciamo, & chi le deſidera di intendere legga Dioſcoride, & propriamente ne la commentatione, che di nuouo gli ha fatto ſopra lo Eccellente M. Pietro Andrea Matthioli: nella quale tutte con facilità, & chiarezza ſi conoſceranno vere, & chiare.

Siropo di granati magiſtrale.

Il ſiropo di granati humetta, & rinfreſca, conferiſce alle febri choleriche, & flemmatiche infiammate oltre modo. puo il medeſimo che quello di granati di Meſue per participare in virtù come dice Dioſcoride (i granati mezani con gli acetoſi, ma componeſi in queſta guiſa. ſi prendono di ſucco di granati mezani libre cinque, & di zucchero buono libre tre, ſi fa ſiropo, & ſerbaſi.

Oſſeruationi nel Siropo di granati magiſtrale.

Queſto ſiropo di granati è magiſtrale, & è quello, che s'oſſerua

ua da tutti generalmente. Meſue ne deſcriue due, l'vno col ſucco de gli acetoſi, & l'altro col ſucco de li dolci ſommergendo in queſto vltimo ſe ra tinta in alchermes nel modo di queſto magiſtrale.

Siropo di due radici di Meſue.

Il ſiropo di due radici è di vtilità grande a la cholera groſſa, e diffi-cile; & alla flemma. Taglia, mondifica, & apre l'oppilationi del fegato, della milza, e delle reni: ma lo acetato offende alquanto per la frigidità de l'aceto gli ſtomachi frigidi, & le parti neruoſe. preparaſi nel ſeguẽte modo. Si togliono di radici di finocchio, di apio, & d'endiuia ana oncie tre, di ſeme di aniſi, di finocchio, & di apio ana onza vna, di ſeme di endiuia onza meza. ſi fa di ogni coſa decottione in libre dieci di acqua di fonte, che peruenga a libre cinque, poi ſi cola, & con libre tre di zucchero ſi fa il ſiropo ſondendogli ſopra quando ſarà vicino ad eſſer cotto ſofficiente quantità di buono aceto, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo di due radici.

Queſto ſiropo di due radici è molto in vſo. Meſue il chiama ſiropo acetoſo compoſito. Et ſi compone con aceto, & ſenza aceto: quel ch'è ſenza aceto chiamaſi ſemplicemente di due radici, quel fatto con aceto chiamaſi acetoſo di due radici, & acetoſo compoſito. E tolto il ſuo nome dalle due radici calde aperitiue. la radice d'endiuia eſſendo di natura fredda v'è poſta (ſi come è ancora nell'acetoſo diarhodon) perche mitiga la caldezza delle due altre, che vi ſono.

Siropo di cinque radici magiſtrale.

A comporre il ſiropo di cinque radici ſi piglian di radici d'apio, di finocchio, di petroſello, di ſparagi, & di bruſci ana oncie due, di ſeme di apio, di finocchio, & di petroſello ana oncie vna. Faſſi di ogni coſa bollitura in libre dieci di acqua fino alla conſummatione della metà. Poi ſi cola, & con quantità ſufficiente di mele, & libra vna di ottimo aceto, & ſi fa ſiropo, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo di cinque radici magiſtrale.

Queſto ſiropo di cinque radici è magiſtrale, & coſtumaſi come quello di due radici con aceto, & ſenza aceto, ſono molti Medici, & quelli maſſimamente, che ſono ſtati i primi a ſcriuerlo, ſi come Pietro gallo, Georgio degli Honeſti, il Siluio, il Braſauola & altri, che pur vogliono (ſi come è detto nella deſcrittione) che ſi prepari con mele, & queſto a fine, che piu efficacemente aſſottigli, riſolua, & ſia aperitiuo. Altri poi, che ſolamente le facoltà del ſiropo: nè mai hanno conoſciuta queſta cõpoſitione deſcritta, tengono, & l'hanno detto ne' ſuoi ſcritti, che ſi habbia a comporre col decotto delle 5. radici ſole, & zucchero tenẽdo, che fatto con mele ſi habbia piu toſto a chiamare oximele di 5. radici, ouero cõpoſito, o diuretico, che ſiropo; ma eſſi s'ingannano; percioche l'intentione dell'autore (come aſſai ben dimoſtrano gli primi ſodetti) è

che

che ſi chiami ſiropo di cinque radici,& che ſia fatto con mele a piu ſu efficacia. E ben verò, che hauendo conoſciuti molti Medici eccellentiſſimi, la facoltà ſua, & il potere piu quel tutto, che puo l'oximele compoſito di Meſue, ſi ſono contentati, che ſi oſſerui piu toſto queſto, che quello, & gli ſi dia l'iſteſſo nome. E egli di natura (dicono i migliori dottori) diuiſiuo, aperitiuo, ſottigliatiuo, aſterſiuo, & maſſime ne membri nutritiui, & prouocatiuo del ſudore, & dell'orina. Et per eſſere anchora valoroſiſſimo a digerire le materie flemmatiche, le melanconiche groſſe, viſcoſe, & con permiſtione di colera groſſa viene principalmente a conferire alle febri, che ogni dì vẽgono, & anço alle quartane. fa nella declinatiõe alle febri croniche, alle oppilationi del ſtomaco, & del fegato. Et in tutte queſte diſpoſitioni & in altre è egli piu potente che'l ſiropo di due radici, & che'l biſantino. Noi nel cõporlo conſiderato la giuſta portione del mele, & quella del decotto ne togliamo 3. libre, & creſciamo l'aceto di ſei oncie di piu, & coſi cõpoſto aſſai meglio lo habbiamo conoſciuto, & prouato piu perfetto, che non poſto, ſi come lo compongono molti con due libre ſole di mele, proportionãdolo alla libra vna dell'aceto.

Siropo biſantino di Meſue.

Il ſiropo biſantino è eccellente alle febri putride, choleriche, & flẽmatiche, difficili a deradicarſi, & all'oppilationi, & ſpargimento di fiele: faſſi coſi. Prẽdonſi di ſucco d'endiuia, & di apio ana libre due, di ſucco di lupoli, & di boragine ana libra una. ſieno tutti purificati, & bolliti con vna bollitione vnica, & coſi bolliti, & diuenuti chiari ſe ne togliono libre quattro, & con libre dua, e meza di zuccharo ſi fa il ſiropo, cuocendolo adagiatamente, & quanto per ogni parte integra delli ſucchi ſi pone parte meza di aceto, & ſi bollono ancora in eſſi ſucchi di roſe oncie due, di liquiritia oncia meza, di ſpigo dramme due, di ſeme di apio, di finocchio, & di aniſo ana dramme tre, è mirabile.

Oſſeruatione nel ſiropo biſantino, ò di dinari.

Queſto ſiropo biſantino, ouero di dinari, che coſi è detto ancora, è molto in vſò. ſi compone, & con aceto, & ſenza aceto. E di quelli ſono ſtati, & ſono anchora c'hanno voluto, & vogliono, che facendolo ſenza aceto, non ſi faccia altrimenti bollire ne ſucchi le ſpetie, che ſono le roſe, la liquiritia, il ſpigo, & li ſemi, ma che facendolo con aceto vi ſi bollino. nel che pare a noi (ſeruandoci però a megliori giudicij) che ſi ingannino: nè già veggiamo doue eglino conoſcano, che tale ſia la intentione dell'autore. Il dire, che egli fa nella fine, che l'additione dell'aceto, & la bollitione delle ſpetie ne' ſucchi fanno, che eſſo ſiropo ſia mirabile, che altro non moſtra in quel dir mirabile, che eccellente in operatione. Altri ſono ancora ſtati, & ſono tuttauia di parere, che a quattro modi, l'vno dall'altro differente, ſia meglio hauer

queſto ſiropo preparato. Il primo ſenza aceto, & ſenza ſpetie. l'altro con aceto, & ſenza ſpetie. il terzo con ſpetie ſenz'aceto. l'vltimo con aceto, & con le ſpetie. I cui modi differenti, auenga che ſeruiſſero a qual che intento, non ſi oſſeruano. Noi nel comporlo, & crediamo di operar rettamente, teniamo queſt'ordine. Pigliamo la quantità tutta delli ſucchi detti, che però ſieno purificati, & chiari; ſi come communemẽte ſi ſeruano, ne quali poniamo le ſpetie ſodette, & ve le facciamo bollire per vna bollitione vnica, cioè gradualmente. Poſcia ne facciamo colatura, laquale netta, & colata trouiamo eſſere libre quattro, à cui poſte ſoura libre due, & meza di zucchαro, facciamo il ſiropo: & volendolo con aceto, accio che ſia piu aperitiuo, gli ſpruziamo nella fine della cottura con aperta mano libra meza di buono aceto per ciaſcuna libra, che ſia eſſo ſiropo, & reponiamolo. Et ſempre poi quando ci è ordinato ſiropo di biſanti, ò biſantino, ò di dianite aſſolutamente quello intendiamo fatto ſenza aceto.

Siropo di nenuphare magiſtrale.

Il ſiropo di nenuphare rinfreſca il fegato riſcaldato, emmenda ogni ſtemperanza calda, conforta il cuore, & è contro alle febri acuti, & a la doglia di teſta per cagione calida. Toglieſi di decottione di fiori di nenuphare la quantità, che ſi vuole, & con tanto altro zucchαro a peſo vguale ſi fa il ſiropo.

Oſſeruatione nel ſiropo di nenuphare.

Queſto ſiropo di nenuphare è magiſtrale, & quello, che ſi oſſerua. Ce ne ſono piu altre deſcrittioni: ma non ſi coſtumano. Il nenuphare è pianta, che naſce ne paludi, & ne ſtagni, noto a tutti. Del quale ce ne ſono di due maniere, l'vna produce il fior candido ſimile al giglio: l'altra lo produce citrino, & di fattezza alquanto differente. Et queſto ſi tien migliore, che il bianco. pure amendue hanno vna virtù, & facoltà medeſima. onde ſi puo coſtumare l'vno per l'altro. la tuſſilagine detta vngia cauallina, & farfara ſi pone tra le ſpetie del nenuphare, le cui radici ſono la migliore ſua parte, & poi le frondi.

Siropo di portulaca di Meſue.

Il ſiropo di portulaca eſtingue la ſete, & la infiammatione delle febri, & corregge la intemperanza calda dello ſtomacho, & del fegato. ſi compone in queſto modo. Pigliaſi di ſeme di portulaca libra vna: di ſucco di endiuia cotto, & depurato libre quattro, ſi trita il ſeme, & ſi macera nel ſucco 24. hore. dipoi a fuoco lento ſi fa decottione, che reſti la metà, & ſi cola, & con libre due di zucchαro ſi fa ſiropo, aggiungendoui alcuna volta di aceto libra vna, ouero di ſucco di granati acetoſi libra vna & meza, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo di portulaca di Meſue.

Queſto ſiropo di portulaca è in vſo in alcune parti: ma nõ in molte. Noi

Noi quelle volte, che l'habbiamo preparato, ſempre (eſſendo coſi ſtata la intentione de' Medici) vi habbiamo dato il ſucco delli granati aceтоſi. Nelle parti noſtre vi ſi oſſerua piu quello fatto con parti di tre di ſucco di eſſa portulaca, & di zucchar o parti due. & ha la medeſima intentione, & refrigera piu aſſai. & fa di piu allo ſputo del ſangue, alla diſenteria, al fluſſo del ſangue, a le hemoroidi, & a li vermi.

Siropo di cucurbita di Meſue.

Il ſiropo di cucurbita vale nelle febri ardentiſſime, & coleriche, & ſpegne l'infiammationi loro: acqueta la ſete, emenda l'aſperità del petto, delle fauci, e'l mal di punta. ſi fa coſi. Si prende vna cucurbita grande domeſtica, & fattole vna croſta di paſta attorno, ſi cuoce nel forno, & cotta ſi trahe fuori, & coſi calda ſi ſpreme. & cauaſi il ſucco, delquale toltone libre cinque, & di zuccharo libre tre ſi fa il ſiropo.

Oſſeruatione nel ſiropo di cucurbita di Meſue.

Queſto ſiropo di cucurbita, ouero di zucca, che coſi volgarmente è detto, è molto in vſo. Nè tra tutti i ſiropi, ſi come riferiſcono i Medici, è il piu rinfreſcatiuo. Deueſi nel comporlo laſciare prima, che ſi raffreddi il ſucco, & diuenga chiaro: Poſcia con acqua ſufficiente di battere vno chiaro d'ouo, & alzato in ſchiuma porui il zuccharo, & il ſucco & cuocerli, & colarſi, & fare il ſiropo.

Siropo d'endiuia di Gentile Fulignato.

Il ſiropo d'endiuia di Gentile Fulignato, humetta, rinfreſca, apre le oppilationi, emenda l'intemperanza calda del fegato, & delle reni, & rompe l'acrimonia della cholera. però s'ordina in queſta maniera. Si togliono di ſucco d'endiuia, e d'epatica depurati amendue al fuoco, ſi come è neceſſario ana libre tre, di roſe, viole, polithrico, capel uenere, lẽte acquatica, & nenuphare ana onza meza, d'orzo mondato, & di tutti i quattro ſemi communi ana onza vna, di zuccharo quanto baſta, & ſi fa ſiropo, aromatizandolo con ſcropolo vno per parte di cinamomo, di ſandali roſſi, berberi, ſandali bianchi, legno aloe, ſcorze di cedro, & ſemi di cotogni. & ſeruaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo d'endiuia di Gentile da Fuligno.

Queſto ſiropo d'endiuia di Gentile da Fuligno, come di ſopra dicemmo pur nel ſiropo d'endiuia ſemplice, è in vſo in alcune parti, & chiamanlo ſiropo d'endiuia compoſito. ſono ſtati alcuni, che parendo poca quantità delli ſucchi, hanno fatto decottione dell'altre coſe cõ libre ſei du pura acqua fino alla conſummatione del terzo, che poi netta reſtaua libre quattro: laquale poi aggiunta con gli ſucchi faceuano il ſiropo con libre quattro di zuccharo. ilqual modo è moſtrato dal Thertoneſe, & dal Suardo. ma noi tenendoſi con l'openione delli piu, laudareſſimo chiunque lo componeſſe ſenza detta decottione, facẽdo ſolamente eſſo decotto con gli ſucchi fino alla conſummatione di vna

libra

libra ſola, che tanto baſterà non patendo le coſe molta cottura; & il ſiropo poi con libre tre di zucchare, & nò con quattro. & a queſto modo l'intentione dell'autore ſarà ſeguita. Et ſappiaſi, che aromatizato conforta piu lo ſtomacho: ma rinfreſca meno. onde a' Medici periti s'addimandarà nel comporlo s'eſſi lo vogliono aromatizato, ò nò.

Siropo di cichorea di Nicolò Fiorentino.

Il ſiropo di cichorea di Nicolò Fiorentino prouoca l'orina, & la fa vſcire, purga la milza, & la melanconia, ſana l'oppilatione del fegato, & gioua alle reni. ordinaſi con tal modo. Si pigliano d'endiuia domeſtica, & ſeluatica, cichorea, & taraſacon ana manipuli: due di cicerbita, hepatica, ſcariola, lattuca, fumiterre, & lupuli ana manipulo vno, d'orzo non ſcoriato, & alchechengi dramme dodici, di liquiritia, capel uenere, cetrach, polithrico, adianto, & cuſcuta ana dramme ſei; di radici di finocchio, d'apio, & di ſparagi ana onze due. ſi fa d'ogni coſa decottione in ſufficiente quantità di acqua pura, & ſi cola, & con buon zuccharo poi ſi fa ſiropo, ponendogli mente ſi cuoce, per qualunque libra, che ei ſia, di reubarbaro eletto dramme quattro, & di ſpigo nardo ſcroppoli quattro legati amendue in vna pezzetta chiara, ſpremendoli dentro ſpeſſe volte, & cotto il ſiropo ſi ripone.

Oſſeruatione nel ſiropo di cichorea di Nicolò.

Queſto ſiropo di cichorea è di propria inuentione di Nicolò Fiorentino, ſi come ſi può vedere nel capitolo delle oppilationi hepatiche nel libro ſuo quinto, la cui compoſitione per eſſere in vero con diſordine, hanno voluto, & conſigliato alcuni, che ſi laſcia, nè ſi coſtumi piu. Et è queſto auuenuto per la diſcordia, & varietà de' pareri, che hoggidì ſono nelle ſue cichoree. Et non poco ſi marauigliano q̃ſti tali, che habbia eſſo Nicolò fatto vna ſimile permiſtione di tante cichoree inſieme, potendola fare, & della virtù medeſima con manche: & parimente della differentia, c'ha egli fatto dall'endiuia alla cichorea, & ſcariola, eſſendo vna coſa medeſima, nè d'altro differenti, che del nome, ſi come piu diffuſamente moſtraremo nelle cichoree. Di queſt'vltimo difetto ſi può egli difendere troppo bene, & moſtrare, che di tutte eſſo n'hauea cognitione chiara, & certa; & in quei nomi ſolamente hauerle poſte, per eſſere elleno coſi nominate, & conoſciute da gli herbolati del ſuo tempo: che forſe vſate, & dette a quegli in altro nome ſerieno manco ſtate inteſe, & conoſciute. Et s'hoggi v'è confuſione ſopra, non è per ſua colpa, ma per difetto di alcuni moderni, iquali in vero poſſiamo noi dire, che mai per alcun herbolato ſciente quanto ſi uoglia l'habbiamo potuto conoſcere certe, nè meno da coloro, che hanno ſcritto ſopra ciò, ſi come il Manlino, ilquale per darcele a conoſcere, ne diſtingue ben da ſette ſpetie, & tutte differenti, & con tale confuſione, che ſe prima era queſto ſiropo in ſoſpetto alquanto, è diuenuto molto piu. Et è

mancato

mancato poco, che noi anchora non ſiamo concorſi nel parere di quelli, che hanno voluto, che ſia diſmeſſo, & ui concorreuamo, s'vna certa cõſideratione non ci haueſſe rattenuti, laqual pure ci fece cadere nell'animo; cioè che ſi doueſſe egli vſare, & nó diſmetterſi, eſſendo vno de' buoni ſiropi, che s'vſi: ma ne fuſſe però la compoſitione ſua auertita, & conſiderata: laquale volendo noi, da que' Medici la procuraſſimo, che piu vedeſſimo eſſere iſtimati di ſcientia, & di pregio appo ciaſcuno. Et ben che loro pareſſe ſtrano il mouer l'ordine delle deſcrittioni altrui, & darle al giudicio dell'vniuerſità: ce la dettero nondimeno quaſi che aſtretti da noſtri prieghi, & dall'vtilità parimente che conobbero del ſiropo: & fu propriamente in queſta forma.

Siropo di cichorea di Nicolò. Prendanſi de le frondi della cichorea ſatiua, & dell'erratica, & quelle parimente dell'endiuia domeſtica, e della ſeluatica, queſta chiamiamo endiuia cichoreata, per ſomigliarſi di fattezza alla cichorea, ouero in ſuo luogo, ò la ſcariola, o'l ſonco aſpro, che chiamiamo criſpigne, ana manipul. due: di hepatica, fumiterre, & lupoli ana manipolo vno: d'orzo non iſcorticato onze quattro: di alchechengi dramme dodici: di capel venere, cetrach, polithrico, adiantho, & cuſcuta ana dramme ſei: di radici di finocchio, di apio, & di ſparagi ana onze due. Faſſi coſi d'ogni coſa decottione in quantità ſufficiẽte di pura acqua, & ſiropo dipoi con libre 4 di zuccharo, ponendoui pure dramme quattro di reubarbaro per cadauna libra, che ſia eſſo ſiropo, & ingagliardito ſolamente con ſcropoli due di ſpigo nardo.

Queſta compoſitione a queſta guiſa conſiderata, & auertita ci piacque oltre modo, & piu dipoi, che dalle operationi del ſiropo ne vedeſſimo iſperiẽtie vtiliſſime. Delle quali tutte ſe ne deue à detti ſauij rẽder debite gratie, hauendo accreſciuto ualore ad eſſa compoſitione, & riduttola in vſo; che, come è detto, era per laſciarſi. Et che l'habbino megliorata ſi proua nella bona temperanza delle cichoree, & nella giuſta limitatione dell'orzo, & de gli alchechẽgi, & nella quantità del ſpigo, che era ſouerchia, ſi come da noi ſteſſi poſſiamo conoſcere chiaramente, & nel reubarbaro. la onde per gli giouamenti, che ne porta, diciamo, che a queſta guiſa ſi deue preparare da tutti generalmente. Nel qual modo noi ſempre mai, poſcia, che da loro l'haueſſimo, l'habbiamo preparata, & prepariamola tuttauia fuori, che del reubarbaro (ſe però con reubarbaro ſi uorrà fare, che anchora è oſſeruato eſſo ſiropo) ſenza ilquale inſieme col ſpigo per piu eccellenza del ſiropo, non nel piumacciolo (come è nell'altre) ma per via d'infuſione ui poniamo, & propriamente a queſto modo. Fatta che habbiamo la decottione minuzziamo lo reubarbaro, e'l ſpigo, & inſieme per iſpatio d'otto ouero dieci hore gli maceriamo nel detto decotto fatto feruente. Dopo fattone forte eſpreſſione, ſcaldandoli ancora auanti, che ſi ſpremano la fondiamo nel

ſiropo,

ſiropo, che ſia cotto alla cottura ſua perfetta, & dati c'habbiano due, o tre bollori inſieme, riponiamo coſi il ſiropo perfetto, & degno. ſono ſtati alcuni altri Medici prudenti, che veduta queſta deſcrittione coſi corretta dopò lo hauerla laudata hanno detto, che medeſimamente al ſiropo ſemplice di ſucco di cichorea ſi potria dare lo reubarbaro, & ſeria digniſſimo, & che facẽdo queſto anchora con cichorea, & endiuia ſola, che però fuſſero amendue in quantità ſufficiente, cioè di ciaſcuna manipu.4. ne ſaria eſſo ſiropo compoſto ottimamente, & virtuoſo. queſta opinione in ciò ha in uero piu del buono, che quella che ſi diſſe nel ſiropo ſemplice di ſucco ſolo: nõ tenẽdo, come queſto ne l'intentione, ne la uirtù diuretica, ſplenica, & pettorale, auenga che pure ui poſſa cõ qualche giouamento. Ad alcuni (come ci viene hora à mẽte) parue già, che ragionando noi del modo, c'habbiamo detto di darli lo reubarbaro per via de infuſione, licentioſo dicendo, che non era tale l'intentione dell'auttore. a cui noi riſpondeſſimo, & con ragion moſtraſſimo quãto ne era lo ſiropo per hauere a queſta guiſa lo reubarbaro ualoroſo, & megliore. ma eſſendo eſſi oſtinati nella loro ſi fatta openione per euidẽte, & chiara proua gli faceſſimo conoſcere, che era uero, & fu il conoſcimento tale, ch'eſſendo ad vno di loro mancato il ſiropo, & hauendo lo a preparare di nuouo guardaſſimo nel piumacciolo, ouero nodo di tela, ch'era rimaſo nel uaſe del ſiropo logorato, vi trouaſſimo lo reubarbaro coſi bello in colore, & buono in ſapore, come ſe l'haueſſimo poſto pur il dì medeſimo, & ragionatoui alquanto ſopra fu concluſo da molti Magnifici, & ſignori Medici, che volſero a queſto eſſer preſenti, che era piu toſto eſſo reub. coſi nel piumacciolo cõſeruato dal ſiropo, che il ſiropo fatto virtuoſo dallo reubarb. & che certamente era queſto modo digniſſimo, & lor piacea molto, & che aſſai piu ne hauea eſſo ſiropo la ſoſtanza del reubarbaro: perche conoſcendo noi queſta perfettione l'habbiam dipoi ſempre oſſeruato, & ne l'oſſeruiamo tuttauia, & coſi anchora la coſtumiamo nelle altre compoſitioni, doue ſia eſſo reubarbaro, o per bollitione, o per decottione; ſi come è in queſto ſiropo, & nel ſeguente di Guglielmo Piacentino, & nel ſiropo di eupatorio, & ne la lauatione dell'aloe uſata da alcuni magiſtralmente, & in tutte l'altre ſimili, che poſcia ſono prouate nelle operationi loro megliori aſſai piu, & profitteuoli.

Della ſpetie della Cichorea.

Fra tutte le ſpecie della cichorea la domeſtica, & la ſeluatica per eſſere piu delle altre perfette ottengono nell'uſo della medicina il principato. la domeſtica è nelle foglie piu larga della ſeluatica, & tenera, morbida, liſcia, & piena d'humidità, & è manco amara. onde ne i cibi è piu grata; ma la ſeluatica è di piu vtile, però che la ſicittà ſua grande ſpegne la ſouerchia humidità, che ſi troua in lei. ſono vtili amen-

due allo ſtomacho, & hanno facoltà d'infrigidire, & aſtringere. onde cotte, & mangiate riſtagnano il corpo, & maſſimamente condite in aceto. Follia è pur ſtata quella di certi eſtimando, che elle ſieno calde in alcun grado, per hauer l'amarezza nelle parti ſuperficiali. Hora quel che vogliamo dire della cichorea è, che oltra alle due prenominate ve ne ſono nel proprio genere alcune altre ſpecie, che diremo noi anchora in queſto luogo: auenga che molti altri anchora ne habbiano ragionato: Dellequali tutte (come è detto) la ſatiua, & l'erratica ſono le principali, & le più coſtumate, & note ſotto il detto nome di cichorea. ilquale è hoggimai fatto volgare a tutti: quantunque barbaro lo eſtimano alcuni. È queſto nome di cichorea, ſe noi come altri non ci uogliamo ingannare, commune, & generale a tutte le ſpetie di eſſa cichorea; benche con varij nomi da diuerſi autori ſi troua eſſer deſcritta: liquali ſono intibo, ouero intubo, ſeri, ouer ſeride, Pietra, ouero Pierida, & queſti ſono i ſuoi primi, & ueri nomi, in cui Dioſcoride primamente, & Galeno, & altri autori greci l'hanno deſcritta, & nominata. l'vltima Pierida è detta l'erratica ſolamente per eſſer piu amara della domeſtica, perche in greco, come hanno i detti autori, & Plinio picros ſignifica amaro. con altri nomi l'habbiamo anchora: ſi come ſolſequia, Eliotropia ouero Dioniſia, Amica del Sole, ouero ſua ſpoſa. Pundebe, Creſton, Pancratio, ſeriola, ouero corrottamente ſcariola, Endiuia, Taraſacon, & ſimili. con queſti due vltimi vocabuli pare che l'habbia ſempre nominate Meſue nelle compoſitioni, doue entrano: & tutti i ſuoi Commentatori hanno l'vna per domeſtica, & l'altra ſeluatica nominate. piu altri nomi ci ſono anchora di queſta variatione, che noi taciamo per breuità, & perche non ſono di alcuna importāza baſta, che in effetto ſignificano ciaſcuno vn nome medeſimo. Non da altro penſiamo, che poſſa eſſere nata tanta diſcordia in eſſa cichorea che da tanti nomi differenti, come veggiamo che vogliono molti, che quanti ſieno de i nomi, tanto ſieno delle cicoree. Et di queſta opiniō pare che ſia il Manlio ſu la deſcrittione di queſto ſiropo, narrandone cōfuſamente tante ſpetie, & coſi Guglielmo Piacentino nel ſuo ſiropo di cicorea della Battiſoſe, che credendola egli fermamente ſcariola erratica, la fa coſi credere a piu altri, eſſendole d'eſſere, e di fattezza in tutto aliena. Ne già ſi douea eſſo ingannare ſu queſt'herba, ne mē chiū que s'è fatto della ſua openione, che pure inſin'al tempo, ſi com'è ora al noſtro, era eſſa battiſoſe conoſciuta. Ma tornando alla cicorea, diciamo, ch'appreſſo alle due prenominate auanti, ſono medeſimamente nel ſuo genere. il roſtro porcino, il ſonco aſpro, la condrilla, ò ambubeia, e le due endiuie la domeſtica de gli orti, e la campagnuola ſeluatica: non però quella maniera di lattucaccia ſeluatica latticinoſa, che di ſopra dicēmo nel ſemplice ſiropo di ſucco d'endiuia, che queſta

ſorte ha in ſe parti focoſe aſſai nociue, e ſono tutte queſte piante aſſai note. Il roſtro è detto da molti roſtro porcino, & da alcuni altri dete leonino, o di leone. e piu volgarmente grugno di porco. Il ſonco è detto condrilla (benche da pochi) e griſpine, o griſpino da i piu; le due endiuie ſtanno in detto nome d'endiuia, e ſon le cicoree c'ha Dioſ. di foglie ſomiglianti alla lattuca. la condrilla tien'in tutto ſomiglianza della cicorea, ma nelle foglie, nel fuſto, nel fiore, e nel ſeme è piu minuta, è diconla alcuni cicoreaſtro. Naſcene aſſai appo noi, & quaſi per tutto: auenga che nelle parti noſtre non vi ſi troui quelle gomme ſimil'al maſtice, con cui la ſcriue Dioſ. che ſi ritroua nell'infima parte de ſuoi rami. però concludo, che dobbiamo noi ſpeciali nelle ordinationi, doue ſieno cicoree non ſpecificate, ne ben'inteſe, ne conoſciute intendere, & operar ſempre le migliori, piu perfette: ſi come in eſſempio veggiamo in piu compoſitioni di Meſue, oue ſono inſieme, e quaſi ſempre l'endiuia, taraxacone adoperarſi piu periti la cicorea domeſtica, ſeluatica, per eſſer coſi elleno ſtate inteſe, & interpretate veriteuolmente da ſuoi commentatori: E s'elle foſſero piu di due, ſeguir ſempre con le migliori, ſi come s'è fatto nella diſcrittion di queſto ſiropo corretto. E ſe foſſe vna ſola, opar ſempre il taraxacon, ilquale (come è detto) la cicorea ſeluatica, & la miglior di tutte l'altre, & è quella chiamata volgarmente radicchio ſeluatico. ſono ſtati, e ſono alcuni, che ſi hanno creduto, e credono, che quella ſpecie di cicorea, che ſi ſemina, e pianta ne gli orti, e che ſi ſerba nella ſabbia; accioche piu belli, e migliori diuengano i ſuoi radicchi, e s'habbino d'ogni tempo, eſſendo molto ottimi, & coſtumati ne gli acetari, ſia la cichorea domeſtica: e l'altra piu irſuta, aſpra, e peloſa di foglie, e men larga ſia la ſeluatica; e ſi ſono ingannati: percioche la endiuia ortolana è quella ſpetie di cicorea, che ſcriue Dioſcoride per domeſtica con frondi ſomiglianti alla lattuca, dallequale parimente (come ogn'vno ſa) ce ne è di due maniere, vna con foglie piu ſtrette, come è della cicorea ſeluatica. queſto a molti, & a Frati medeſimi dell'Arceli, habbiamo noi fatto conoſcere, & credere: auenga che habbiamo eſſi ſcritto, che per le due migliori cicoree s'habbino da intendere in Meſue la domeſtica, & la ſeluatica.

Siropo di cicorea di Guglielmo Piacentino.

Il ſiropo di cicorea di Cuglielmo Piacentino rinfreſca, & è contro alle materie velenoſe, & a tutte le infermità peſtifere, & propriamente all'anthrace, car boni, puſtule, & ſimili. conforta il cuore, ſpegne il calor materiale ne membri nutritiui, mondifica la materia per l'orina, & pel ceſſo. Fa appetir il cibo, & produce il ſonno, onde paraſi coſi. Toglieſi di foglie di cicorea manip. vno, di foglie di borag ne, di lattuca, di ſcariola, lingua bouina, viole, acetoſa, & battiſoſe. queſta è vna herba, che naſce il piu delle volte nelle biade, il cui fiore

è celeſte,& il ſeme di colore tra il bianco, & il negro, ſimile à quello della ſcariola,& credo che eſſa ſia ſcariola ſeluatica,ana manip. mezo, di reubarbaro dramme due: ſi frappano l'herbe, & ſe ne fa decotione in libre tre di acqua fino alla conſumation del terzo. Poſcia con libre due di buon zuccharo ſi fa ſiropo,ponendoui a bollire mentre ſi cuoce lo reubarbaro trito,& annodato dentro di vna tela ſottile,ſpremendo uelo ben ſpeſſo dentro con le mani.

Oſſeruatione nel ſiropo di cicorea di Guglielmo Piacentino.

Queſto ſiropo di Guglielmo è in vſo appreſſo a quello di Nicolò, e nel modo in cui l'ha egli detto nel ſuo antidotario, l'habbiamo qui detto ancora noi. Alcuni hanno eſtimati,& eſtimano,che le due dram. del reubarbaro debbino eſſere due onze,& che ſia nato lo errore in figurar il ſegno.3.delle dramme per quello delle onze,loquale va coſi con due corpi. ℥. Noi mai in alcuni Teſti habbiamo trouate altre, che due: le quali parendoci poche habbiamo vn tempo oſſeruato il ſiropo ſenza reubarbaro, & volendolo poſcia i Medici reubarbarato,che ſi tiene anche preparato ſenza,ve ne metteuano per ciaſcuna onza col loro cõſenſo,& parere,mezo ò vn ſcropolo al piu: ſi come lor piaceua,o in ſoſtanza,ouero diſſolto con vn poco di acqua di cicorea, ouero in quella infuſo, & eſpreſſo: la quale moltiplicata poi a piu quantità del ſiropo, habbiamo oſſeruato,come tennero aſſai preparato con reubarbaro.

La battiſoſe, ò battiſuoſere, ò battiſochera, come la vogliamo dire, che in tutti queſti nomi è detta, è vna herba, che naſce piu nelle biade, che in altri luoghi: le cui frondi.& tutta la pianta inſieme ſono di colore bianchiccie, ſottili, lũghette, di guſto amare, & fanno ritratto à quelle del polio. il fiore è celeſtre, il ſeme quantunque ſia poco & quaſi mai non ſi raccoglia, è bigio. ne ſono di due maniere, ne in coſa altra ſono differẽti, che vn poco nel fiore; percioche quella ſpecie, che è in vſo, l'ha alquanto tagliato di alcune punte. nel rimanente ſono vna coſa medeſima, come è detto. Et coſi ſi deue ancho credere, ch'elle ſieno di vno iſteſſo valore, ilquale non è veramente da ſprezzare, hauendo quella facoltà, che affermano gli iſprimentatori, cioè di valer tanto nei veleni, & nelle materie peſtiferi. E queſta herba nella Lombardia notiſſima, & è detta da piu ſcouarola, per farſi con quella poi che è creſciuta, & fatta dura, quelle ſcopi dette da noi molleſine à differenza di quelle altre ſcopi aſpre fatte di ſcabbioſa. colgonla in alcune parte le donne con ſollicitudine la mattina di ſan Giouanni di eſtate, inanzi, che ſi leui il Sole, & la riſeruano in faſciuoli, laquale, come è poi da quelle riferito, vale mirabilmente a difetti della matrice, & maſſimamente alla ſtrangolatione di quella in ſuffumigio. ſogliono le Contadinelle farſene ghirlande de i ſuoi fiori per vaghezza. Certi Medici hanno eſtimate, che per la battiſoſe ſaria

meglio

meglio in queſto ſiropo la cichorea ſeluatica pe'l guſto megliore, & per la facoltà, anchora, che eſſa ha oltre il reſiſtere à ueleni, di riſolue-re le oppilationi del fegato, & della milza. Noi nondimeno, ſi come è noſtro debito, & vfficio di non uſcire, conoſcendolo, delle intentione degli autori, l'habbiamo ſempre preparato con la battiſochera: auen-ga che lo iſteſſo autore ſi ſia ingannato, ſi come di ſopra dicemmo nel la cichorea, nel crederla ſcariola agreſte.

Siropo di betonicha magiſtrale.

Il ſiropo di betonica è vtiliſſimo nelle infermità de gli occhi & del-le reni, & difetti delli luoghi delle donne. Chiarifica il vedere, & con-fortalo. vale al dolore della veſica, moue i menſtrui, & mitiga gli lor ardori. fa alla ſoffocatione, & ne leua lo ardore dello ſtomacho. prepa-raſi in ſimil maniera. Pigliaſi di betonica man. vno di ruta, celidonia, fragaria, eufragia, liguſtico, pulegio, camedrio, roſmarino, origano, fo-glie di lauro, ſaluia, hiſſopo, liquiritia, rubia de i tintori, & garoffila-ta ana manipu. mezo; di ſeme di aniſi, d'aneto, di petroſello, & di lattuca ana onza vna, & meza, di roſe, & fiori di boragine ana onza v-na. ſi fa di ogni coſa decottione, & ſiropo con zucchato.

Siropo di ſucco di betonica magiſtrale.

Il ſiropo di ſucco di betonica uale a quel tutto, che fa l'iſteſſo ſuc-co di betonica. Hora a farlo ſi prendon di ſucco di betonica depurato lib. tre: di zucchato lib. due, & chiarificandoli ſi fa il ſiropo, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo di ſucco di betonica magiſtrale.

Queſti due ſiropi ſono magiſtrali, & amendue coſtumati. deueſi auertire, che quando è ordinato, di farceli ſpecificare, & nō vſare l'vno per l'altro. la quantità del zucchato nel primo ſerà (come è giudicato da piu periti) dì librè tre, & quella dell'acqua pe'l decotto di libre or-to, che poi netta reſterà libre quattro, & meza, ouero cinque, quanti-tà ſufficiente a quella del zucchato.

Siropo di ſucco di ſaluia magiſtrale.

Il ſiropo di ſucco di ſaluia ſi da a prouocare li menſtrui, & la orina & gioua alla paraliſia, & è capitale. faſſi coſi. ſi togliono di ſucco di ſal-uia purificato libre 4. di zucchato libre tre, & ſi fa ſiropo.

Oſſeruatione.

Queſto ſiropo è magiſtrale, & in vſo in alcune parti.

Siropo di ſcolopendria del Tuſſignano.

Il ſiropo di ſcolopendria uale alla itteritia per cagione di oppilatio ne di fegato, & di milza. paraſi in cotal guiſa. ſi piglia di ſcolopen-dria, lingua ceruina, endiuia, epatica, aſſenzo, & cichorea ana manipu. mezo; di cuſcuta onza vna; di ſemi communi maggiori, fiori di bo-ragine, & di bugloſſa ana manip. vno, di capel uenere, di radici di finocchio, di petroſello, & di bruſco ana manip. mezo. Faſſi di ogni

coſta decottione in pura acqua diligentemẽte, & ſiropo poi con libre tre di zucchGaro, aromatizandolo nella cottura con queſte ſpetie anno date in vna tela, cioè di foglio, lacca, ſpigo, & caſſia ana dramme due.

Oſſeruatione.

Queſto ſiropo di ſcolopendria è in vſo. la deſcrittione è poſta dal Tuſſignano ſopra il 9. Ad almanſore nel cap. che ci fa dell'itteritia da l'oppilatione di fegato. la ſcolopendria uera qui ſi dimoſtra, & ſi conoſce eſſer il noſtro cetrach, nominato aſpleno da Dioſcor. per eſſerui la lingua ceruina herba coſi detta, & aſſai nota coſtumata però ignorantemente per ſcolopendria. l'hepatica è herba, che naſce ne i pozzi, nelle muraglie acquoſe, attorno alle fontane, & nelle cauerne detta volgarmente herba fegatella. la cuſcuta è qui inſieme cõ la ſcolopendria la baſe del ſiropo per eſſere quella medicina ſingulare all'itteritia, & oppilationi, del fegato, & della milza, ſi come ci è accertato da Galeno, & da Serapione. Et deue eſſere eſſa cuſcuta onza vna, & non già dramma vna, ò due, ſi come l'hanno molti nella traſcrittione, che hanno fatto di queſto ſiropo. Può eſſere auenuto lo errore dalle ſtampe nel figurare la dramma per onza. E che coſi debbia eſſere vn'onza, ne ſiamo accertati da molti Teſti, & dalle buone operationi del ſiropo. Si deono le ſpecie, con lequali va condito il ſiropo bollire a lungo, e propriamente quando il ſiropo è alla metà della cottura, e queſto à fine l'acquoſità di eſſo ſiropo faccia dileguare la lacca, & ne tragga meglio in ſe la ſoſtanza.

Siropo di iua di Nicolò Fiorentino.

Il ſiropo d'iua di Nicolò Fiorentino è validiſſimo molto alla paraliſia, & a farlo prendonſi d'iua manip. due: di ſaluia, maggiorana, roſmarino, polio montano, origano, calamento, menthaſtro, pulegio, hiſſopo, thimo, ruta domeſtica, & ſeluatica, betonica, & ſerpillo, ana man. vno: di acoro, ariſtolochia lunga, & rotonda, peucedano, valeriana, brionia, gentiana, & dittamo ana onza meza: di radici di finocchio, di petroſello, di apio, d'aſparagi, di bruſco ana onza vna, di ſticados, ſeme d'aniſo, di finocchio, di leuiſtico, d'ameos, di carui, & ſiler montano ana drãme tre, di pirethro onza vna & meza, di vua paſſa onze due: d'acqua & mele tanto che baſti. & aromatizaſi con cinnamomo, noci moſcate, & cubebe, & faſſi il ſiropo, ilquale è ottimo in queſta materia, & ſeruaſi.

Oſſeruatione nel ſiropo di iua di Nicolò.

Queſto ſiropo d'iua di Nicolò Fiorentino è poſto da lui nel terzo libro nel ca. della paraliſia, & è, com'egli dice, utile, & profitteuol molto a quella materia, & a tutte le doglie delle gionture per difetto di gotta. L'iua è quella herba detta volgarmente herba lunaria, & vrbiga, pel fiorire, ch'eſſa fa ad ogni luna. ſono i ſuoi fiori melini, & eſſa ſtroppicciata rende odore raſinoſo. Chiamanla alcuni iua arthetica

per

per giouare ella alle doglie artheтiche, a & differenza anchora d'vna altra ſpecie d'iua detta moſcata. Vogliono, & giudicano piu ſauij, & l'approuano, ch'ella ſia lo camepithio primo di Dioſcoride. la quantità dell'acqua per decotto non ſerà meno di libre quindeci, & faraſſi conſumare il terzo: quella del mele ſerà le due parti delle tre, che ſia il decotto netto, & colato. le ſpecie per l'aromatizatione ſeranno onza meza per cadauna & queſta limitatione habbiamo hauuta da dottori & Medici eccelentiſſimi.

Siropo d'arthemiſia magiſtrale.

Il ſiropo d'arthemiſia fa ualoroſamente a tutti i vicij, e diſetti & mala complesſione della matrice, & prouoca il menſtruo. onde ſi para coſi. Toglionſi d'artemiſia manip. due, di calamento, folio, ſaturegia, origano, thimo, tamariſco, & ſticados ana manip. vno: di chamomilla, meliloto, maggiorana, fiori di roſmarino, blate biſanti, & calamo aromatico ana dramme tre: di ſpigo celtico dramme vna: di camedrio, matricaria minore, betonica, & abrotano ana manip. mezo: di acoro, praſſio, foglie di rubbia maggiore, e ſiler montano ana onza vna: di aſaro, ſquinanto, ſeme d'apio, di ameos, di finocchio, & di aniſo ana dram. ſei. Faſſi d'ogni coſa decottione in quantità ſufficiente di pura acqua, & ſiropo dopò con mele tanto che baſti.

Oſſeruatione nel ſiropo di arthemiſia magiſtrale.

Queſto ſiropo di arthemiſia è in vſo appreſſo di tutti. la compoſitione è magiſtrale, & la piu laudata di molte altre, che ci ſono di queſto nome di arthemiſia, & di matricaria, & altri ſiropi dati per valoroſi à difetti matricali. le compoſitioni eſſendo tutte confuſe non ſi oſſeruano, auenga che ſieno di vna medeſima facoltà, & habbino vna iſteſſa intentione, la quantità del mele nel comporre il ſiropo non ſerà ne piu ne meno di libre cinque, & quella dell'acqua pel decotto di lib. 12. non patendo le coſe da cuoceiſi, ne cottura, ne bollitione lunga, reſtarà eſſo decotto bollito, & conſumato la terza parte, quantità ſufficiente, & giuſta a quella del mele. la cagione, che habbiamo noi qui detta la quantità dell'acqua, & del mele è ſtato ſolamente per gli errori, che piu volte habbiamo veduti di molti ineſperti nel comporre queſto ſiropo con piu, & manco acqua, & con piu, & meno mele anchora, ſi come gli apportaua la deſcrettione veramente irragioneuole del loro giudicio.

Vino melato.

Il vino melato ſi fa in queſto modo. pigliaſi di ottimo cinnamomo cinque dramme: di ſpica aromatica vna, & quattro per ſpecie di garofali, di gengouo, di legno aloe, & di macis, & due di cardamomo maggiore, & vna, & meza di zaffrano. ſi peſtano groſſamente, & ſi pongono in dieci libre di buono vino uecchio & in due di ottimo melle

ſpumato. poi ſi fanno bollire, & quindi ſi colano con vn colatoio groſſo di panno. Poſcia ui ſi aggiunge vno ſcropolo di muſchio.

Oſſeruatione del vino melato.

Dice Galeno nel libro quinto di conſeruar la ſanità tali parole. non vieterei che i vecchi vſaſſero il vin fatto con mele, & maſſimamente quelli, a' quali la pietra nelle reni ſi genera, ouero che vanno a pericolo de le gotte, ò di qualche infermità articulare. onde ſarebbe ottimo p far tale compoſitione il vino Sabino, ò alcuno altro a quello ſimigliante. mettaſi adunque in tale vino del petroſelino, & queſto facciaſi a quelli che patiſcono male di gionture: ma a quelli, che hanno mal di pietra, vi ſi aggiunga alquanto di betonica, & di cedro.

Oſſimele di Giuliano, ſecondo Galeno ſcritto nel ſecondo libro a Glaucone nella cura delle gotte fatte da humore cholerico.

Tolganſi a fare tale oſſimele quattro dramme per ſpecie di foglie di ruta, & di origano: & due oncie per ſorte di radici di mandragora, & di anetho: vna di ireos, & due di agarico, & vna libra di raggia graſſa, tre oncie di coccognidio, & meza per ſorte di cataputia, & laureola due di polipodio, & vna per ſpecie di folio, di coſto di ſpico nardo, & di reupontico, & tre per ſorte di ſquilla interiore, & di cime di ebuli, vna dramma di aſaro, tre oncie della ſcorza di mezo del ſambuco: & due per ſorte di epithimo, helleboro, & di acoro: vna per ſpecie de hiſopo, di amomo, d'hiperico ne, & di cumino, & due di aniſi: di aceto forte vna libra, & due di mele, & ſi fa in tal modo. peſtaſi diligentemente i latticinij, il coſto, il coccognidio, & il ſpico nardo, tutte le altre infonderai nell'aceto per tre giorni, quindi le farai bollire tanto, che la metà dell'aceto ſia conſumata: poſcia gittanſi via le herbe, & di nuouo ſi faccia bollire, finche ne diuenga, come mele, & uſaſi.

Aceto Paſſulato di Antonio Cermiſone.

Piglianſi a comporre cotale aceto due libre di aceto di vino non molto grande, & due oncie d'vua paſſa. faccianſi bollire fino alla conſumatione della terza parte dell'aceto. quindi colanſi, & fortemente ſpremaſi l'vua paſſa. Poi peſtaſi nel mortaio, & di nuouo ſi ſpremano, & quindi riponganſi.

Siropo merauiglioſo contra la febre quartana, tratto dalla Prattica di Meſue là doue cura la doglia della teſta fatta da humore melancholico.

Piglianſi vna oncia per ſpecie di capel venere, di radice di bugloſſa domeſtica, & di ſeluatica, & de fiori loro, di polipodio & di epithimo: ſette dramme per ciaſcuno di ſolliculi di ſena, di camepiteos, & di ſticados: tre di helleboro negro, di camedreos, & di ſquinanto; quattro di eupatorio. Le quali tutte coſe fuor che l'epithimo bollano in quattro libre di acqua fino che ſia conſumata la metà. poi

ui

vi pongono l'epithimo a dar vn bollo. appreſſo con otto oncie di ſucco di pomi,& vna libra di zuccharo ſe ne faccia ſiropo.

Oſſeruatione.

Queſto ſiropo chiamano i Speciali ſiropo de pomi cópoſito,il qual è digniſſimo contra la febre quartana, per la quale Franceſco de Pedemontio ne ſcriue vn'altro,nel Capitolo ch'egli fa delle febri melancholice,il qual è queſto. ſi piglia vn manipolo di calendola,di pimpinella, di lupuli,di cinque foglio,di trifoglio di lingua di ariete,di capel uenere,di radici dell'vna & l'altra bugloſſa,& di fiore di ambedue,di cichorea,di hepatica,di ſpina bianca,di camepitheos magggiore & minore, di cappari freſchi,& della radice, & ſcorze di quelli,di ſeme, & ſcorze di tamariſco,& di ſcolopendria con la radice. due oncie di viole, & di fior di boragine:& venticinque ſebeſten, & altretante pruni: & meza oncia per ſorte di ſeme,di cuſcuta,di thimo di epithimo,di aniſi,di fenocchio, di liquiritia, di vua paſſa, & di ſticados:vn pugnetto di orzo mondo:& due oncie per ſpecie di ſemi communi, & di ſcorze di radici,due dramme di ſquinanti,& due oncie delle cinque radici communi,le quali infonderai nell'acero. tutte queſte coſe bollano in ſei libre di acqua,fino che la metà ſia conſumata,quindi colanſi: & vi ſi aggiunge vna libra, & mezza di ſucco di bugloſſa, & altro tãto ſucco di pomi dolci.Poſcia vi ſi diſſoluono dẽtro due lib.di zuccharo,& meza di mele roſato,et quattro oncie dell'aceto delle ꝑdette radici, ui ſi aggiũgono.

Siropo di Berberi.

Tolganſi a far tal ſiropo quattro dramme di ſpodio, vn manipolo di cichorea,due oncie di vua acerba,& quattro di berberi, & due libre di zuccharo,& ſe ne faccia ſiropo.

Siropo di hepatica ſcritto nel cap. della mala compleſſione ſemplice,ò compoſita del fegato.

Piglianſi vn manipolo di hepatica, vno di lenticchia di acqua, vna oncia di fiori di zucca, & altro tanto di viole: vna dramma di cime di ſquinanti,& vna libra di bianchiſſimo zuccharo. quindi vi ſi getta ſopra quattro oncie di vino di pomi granati, & poſcia vi ſi aggiũge vna dramma per ſorte di ſandali,& di ſpodio.

Siropo de mirobalani ſcritto da Raſis nel trattato delle infirmità articolari,ilquale ſi contiene nel Cap. che mondifica il ſangue & la cholera.

Tolganſi cento dramme di mirabolani citrini, i quali lauinſi con acqua calda: cento di reubarbaro, ilquale ponganſi in acqua fredda:ma ſia tanto l'acqua, che ne auanzi ſopra due deta: quindi ponganſi al ſole quattro giorni:poi gettaſi uia l'acqua delli mirabolani, & di nouo ue ſe ne aggiunga,nella quale laſcinſi tanto tempo, che perdano il ſapore, & ne diuengano bianchi. poi piglianſi la prima, & ſeconda acqua

qua, & coquaſi al fuoco con cento dramme di manna bianca, & leuaſi via la ſpiuma, in guiſa che ne diuenga come giulebbo: ma volendolo far piu forte vi ſi aggiunge vna dramma di ſcamonea, & per ciaſcuna libra, vn'oncia di acqua roſa.

Siropo di turbith pur del medeſimo Autore ſcritto nel predetto trattato, nel capitolo oue ſi narra delle medicine, che purgano la flemma, & i crudi humori.

Pigliaſi a far tale ſiropo vna libra di turbith, ilquale mettaſi in tre libre di acqua fredda, & pongaſi per vn giorno al Sole, quindi colaſi, & ſe ne haurà piu ſapore, gettaſi via. ma ſe ne ſarà reſtato, di nuouo infondaſi in acqua, & mettaſi al ſole, finche il ſapore ſi parta. poſcia tolgaſi la prima, & ſeconda acqua, & vi ſi aggiunga vna libra di zuccharo, & bolla tanto, che ne diuenga come giulebbo.

Siropo di Pimpinella ſcritto da Giouanni Argelico nel cap. doue ſi tratta della cura de' tiſici.

Tolgaſi vn Manipolo per ſpecie di pimpinella, di conſolida maggiore, & di mezana, di hiſopo freſco, di politrico, di cetrach, di adianto, di ſcariola, & di radice di vngula caballina, tre di capel venere, due dramme di viole, & vna dramma per ſorte di foglie di neufari, di quattro ſemi freddi mondati, & di liquiritia monda, & meza oncia per ſpecie di zuccharo candito, di peneti, di ſeme di bombace, di ſeme di cotogno, di bolo armeno, di ſucco di lattuca, di portulaca, di papauero biãco, di acini d'vua, & di ſucco di liquiritia: & tre dramme per ſpecie di draganti, di gomma arabica, di amido, di foglie di roſe roſſe, di ſpodio, & di ſangue di drago: & due dramme per ſorte di ſeme dialtea, di ſeme di malua, di vua paſſa netta, da gli acini, di pignoli, & di fichi, & vna libra di orzo mondo, & tre di zuccharo, & ſe ne faccia ſiropo con acqua piouaua.

Siropo di Giglio raccontato pur nel medeſimo cap.

Pigliaſi vn'oncia per ſpecie di radici di enula campana, & d'ireos: & vn manipolo per ſorte d'hiſopo, di calamento, & di adianto. due dramme di ſucco di gallitrico, & altro tanto di ſucco di cauli: vn'oncia di ſucco di liquiritia, & vn'altra di carne di dattoli: & meza per ſpecie di mucilagine di ſeme di lino, & di fen greco: & vna libra di melle, & ſe all'infermo non ſpiacciono le coſe amare, vi ſi aggiungano tre dramme per ſorte di marubio, & di gramegna.

Siropo di roſano, che ſi contiene nel capitolo della cura della paraliſia.

Tolgaſi tanta quantità, quanta ſi conuiene, per ſpecie di radici di rafano, di lapatio acuto, di giglio, & di peonia, & tutte queſte coſe infondanſi in aceto, & vino, oue ſtiano vn giorno, & vna notte. quindi pigliaſi vn manipolo per ſorte di ſaluia, di eupatorio, di camedreos, di camepitheos, di calamento, & di hiſopo: vna drãma per ſpecie di aniſi,

di ſe-

di fenocchio, di carui, & di peonia, due di acoro, & due diſquinanti, & mez'oncia per ſorte di noce muſcata, & di cinnamomo, vna di boragine, & meza per ſpetie di ſcorza di fraſſino, & di granato ſeluatico, & vna libra di mele. cuochaſi in acqua, nellaquale ferro vi ſia eſtinto.

Siropo di Mezereon.

Pigliaſi vna dramma per ſpecie di radici di fenocchio, di petroſemolo, di bruſco, di radici di peonia, di lapatio acuto, di ariſtolochia rotonda, & vn manipolo per ciaſcheduno di hiſopo, di pulegio montano, di pentafilon, di camedreos, di camepitheos, di thimo, & di roſe, & due dramme per ſorte di mentha, di ſucco di boragine, di ſcabioſa, & di fumoterre, & meza oncia per ſorte di ſeme di peonia, di aniſi, di fenocchio, & di carui, meza dramma di ameos, ſei di cuſcuta: & vn'oncia per ſpecie di viſco di quercia, di epithimo, di ſena, & di foglie di ſticados arabico, & vna dramma di polipodio, & ſe ſarà nel tempo dell'eſtate, vi ſi aggiunga una oncia per ſorte di ſcolopendria di corteccie di geneſtra, & di fraſſino, vn'oncia di mezereon, & vna libra & meza di mele roſato, & ſe ne faccia ſiropo.

Siropo di rubea tinctorum di Gio. Angelico per la ſterilità.

Tolgaſi meza libra per ciaſcheduno di artemiſia, di rubea maggiore, & di ſauina; ma la ſauina percioche è amara, ſi debbe porre in minor quantità: due dramme per ſorte di foglie di mentha, di abſinthio, di cime di origano, & di calamento per vna, di ſpico nardo, due di ſquinanti, tre di calamo aromatico, meza di peonia, & vna per ſpecie di aniſi, finocchio, & di carui; due di ſiler montano, & due di ameos. & con due libre di mele roſato ſe ne faccia ſiropo, ottimo a difetti matricali, & a prouocar li menſtrui.

Siropo di Pulegio di Albucaſi.

Piglianſi tre manipoli di arthemiſia, vn per ſorte di gariofilata di calamento, di caprifoglio, di origano, di pulegio, di chamomilla, di meliſſa, di coſto, di balauſti, di radici di finocchio, di ſiſimbrio, di petroſemolo, di leuiſtico, di lapatio, di radici di giglio, di capeluenere, di adiāto, & di enula campana, due dramme per ſorte di fenocchio, di ſeme di petroſemolo di calamo aromatico, & dell'vno, & altro ſticados, di anthos, di thimo, di epichimo, di noce muſcata, di macis, di ſeme di baſilico, di chamedreos, di endiuia, & di peſtinaca. due libre di mele, & due di zuccharo & vn poco di vin biancho, & ſe ne faccia ſiropo, che è mirabile a' difetti detti.

Siropo di Sebeſten.

Tolganſi due oncie di ſebeſten, meza di rubea tinctorum, due per ciaſcheduno di aniſi, cumino, liquiritia, ſeme di lattuca, di meloni, di cocumeri, & di malua: tre dramme per ſpecie di alchechengi, di fen greco, di ſticados, & di graſſio: due per ſorte di ſeme di apio, di ameos,

di petroſemolo, di radici di triboli marini: di dauco, di finocchio, & di meu: cinque di ſangue di ericio preparato, & altretanta quantità di ſcordeo: ſei per ſpecie di pietra ſpongia, di lapis iudaico, & di ſcorze di nocciole. coquanſi tutte queſte coſe in due libre di acqua, oue bollano fino alla metà; quindi colinſi, & alla colatura ſi aggiungano due oncie, & meza di aceto ſquillitico, & due libre, & meza di zuccharo & bollano a lento fuoco.

Oſſeruatione.

Queſto ſiropo è ſcritto nell'antidotario di Bartolameo Montagnana.

Siropo di Opio.

Tolgaſi al peſo di quattro grani di opio, ſei di iuſquiami, vno & mezo di ſcorze di mãdragora, tre ſcropoli di ſemi di apio, vn oncia & meza per ſpecie di ſemi di papauero, & di ſemi di lattuca: vn manipolo p ſorte di foglie di lattuca, d'indiuia ouero di cichorea, & vn manipolo ſimilmente di foglie di papauero, & di mercorella. peſtanſi groſſamẽte, & bollano in tre libre di acqua, finche la metà ſia conſumata. quindi colinſi, & ui ſi aggiunga zucchero & ſe ne faccia ſiropo.

Siropo di Piantagine.

Piglianſi quattro oncie di ſucco di piantagine puro, di acqua pluuiale, ouero di roſe vna libra, & due dramme per ſorte di ſpodio, di noce di cipreſſo, di balauſti di ſumach, di ſangue di drago, di gomma arabica, di maſtice, d'incenſo, di galla, di hipoquiſtidos, di lapide hematitis, di raſura di auoglio. coquanſi nel predetto ſucco di piantagine, & acqua roſa, finche la metà ſia conſumata. quindi ui ſi aggiunga zuccharo, & ſe ne faccia ſiropo.

Oſſeruatione.

Queſto ſiropo è ſcritto da Arnaldo da Villa Nuoua nel lib. 2. nel ca. della diſenteria hepatica, & degli inteſtini.

Siropo di fichi.

Tolgaſi vna libra di fichi bianchi, & dieci di acqua coquanſi a lento fuoco, tanto che ne diuenga come Giulebbo & quindi l'vſate.

Oſſeruatione.

Queſto ſiropo è ſcritto da Nicolò Fiorentino nel lib. 5. al c. oue ſi racconta della cura de' dolori colici fatti dalle feci.

Siropo di Acoro.

Piglianſi tre oncie di radici di acoro, mezo manipolo per ſorte di hiſopo, di calamento, di origano ſecco, di meliſſa, & di bugloſſa, & ſei dramme per ſpecie di ſticados arabico, di polipodio, & di ottimo piretro; tre di pepe longo & altrotanto di negro: meza oncia per ciaſcuno di ottimo cinnamomo, di eletto gengiouo & di buona ſena: & vna dramma, & meza per ſpecie di mirobalani chebuli, d'indi, & d'enblici:

ſei per ſorte di maggiorana, di ruta, di betonica, di pulegio, & di ſaluia, vn'oncia di epithimo, & vn'altro di thimo, & con quattro libre di zuccharo ſe ne faccia ſiropo.

Oſſeruatione.

E ſcritto queſto ſiropo di Acoro da Maeſtro Girolamo da Caſale eccellentiſſimo fiſico.

Confettione di iacur di Meſue.

La confettione di iacur ſecondo la intentione di Galeno, & chiamaſi Diacodione ſemplice, conferiſce a chi ha la toſſe, & a chi non puo dormire per catarri ſottili, che gli ſcendono dal celebro al petto, & al polmone. faſſi in queſto modo. piglianſi di capi di papauero mediocri tra piccioli, e grandi, & coſi anchora tra humidi, & ſecchi numero 10. ſi frappano, & ſi infondono per 24. hore in un ſeſtario di acqua pluuiale, ſe però ſeranno piu humidi, che ſecchij; ma ſe piu ſecchi, che humidi, per piu ſpatio di tempo. Poi ſi fanno cuocere fino alla diſſolutione di eſſi papaueri, ouer tanto, che le due parti de l'acqua ſieno conſumate, e ſi cola, & ſpremeſi il ſucco. Nel quale conſiderate due coſe, ſe il catarro ſarà ſottile, & ſi tema del ſuo fluſſo al petto, al polmone, a la canna, & delle uigilie, ui ſi aggiugne tanta ſapa, che ſia la metà del ſucco, & inſieme ſi cuocono a giuſta conſiſtenza, & in queſta intentione non ſi conuiene il mele per eſſere la materia molto ſottile, & il mele ſottigliatiuo, & di ſoſtanza acuto. ma quando la repletione foſſe ridotta nel petto, & nel polmone, & ui richieda mondificatione, & ſottigliezza, all'hora vi è conueniente il mele: percioche habilita eſſe materie ridutte, & le diſpone a purgarſi, & porta il ſonno. Et ſe s'auengono inſieme l'vna & l'altra in diſpoſitione, ſi fa il medicamento con ſapa & con mele. Et uolendo, che ei ritenga il ſangue dirotto di dentro nelle vene, nelle uiſcere, & in altri luoghi, & maſſime nel diafragma ui ſi meſchia per ogni lib. dram. vna per parte di acacia roſſa, hipociſtide, mirrha, zaffra. balauſti di ramich dramme 4. E la ſua doſe d'una dramma, & piu, & meno, ſecondo ch'è neceſſario, & tienſi, in bocca, & a poco a poco s'ingiotiſce a modo di ſaluia lambendo. Et di quegli ſono, che pongono in eſſo diacodione ſempre mentre, ch'è lungo in luogo del mele, ò zuccharo, ò peneti. Et ſi richiede alcuna volta, quando l'indiſpoſitione è di troppa caldezza, & mordacità, di farlo di papaueri negri, che ſieno capi cinquanta, & biſogna anco talhor farlo di papaueri bianchi, & negri, & che ſi metta in luogo del mele, ò zuccharo, ouero peneti.

Oſſeruatione.

E queſto Diacodione nei modi tutti, che l'habbiamo noi qui poſto, deſcritto da Meſue nella diſtintione, che ei fa de loch, & da Galeno nel 7. negli antidoti theriacali, & noi qui l'habbiamo poſto nei ſiropi

per

per tenerlo coſi in bottega nella loro ſcheda. Galeno nel luogo detto lo racconta in quei modi tutti diuerſi, che piu,& piu Medici antichi l'oſſeruarono. i quali perche furono diſcrepanti, & le compoſitioni diſcordi,& irragioneuoli,ne alcuna ne approbò egli, che quella di Critone,che laudò,& imitò nel comporla,fuori però,che nō vi vuolſe ne croco,ne mirrha, ne coſa altra tale, che eſſo Critone vi meſchia, & che ui meſchiano quaſi tutti gli altri, giudicatola boniſſima ſe foſſe fatta di ſolo decotto, & mele ſemplicemente, ſi induſſe egli à ſcriuer il ſuo diacodione,che è pure lo iſteſſo di Meſue,nella ſequente maniera. poſto che io haueuo à macerarſi dieci capi di papauero (che tanti ne pone Gritone)in vno ſeſtario di pura acqua pluuiale, ò di fonte, non però corſa per canali di piombo, che eſſendo queſta vitiata di feccie, ò lini piombagini,& potendo indurre diſenteria è da fuggire,ouero (come vuole Sorano)quindeci capi à due ſeſtari di acqua,ò tollendo il termine di mezo dall'vno & dell'altro di otto,ò di noue capi per ſeſtario di acqua, nellaquale laſciatogli macerare, non già (come vuole Hera Medico)per tre dì: ne manco, che ſubito vi ſieno poſti, s'habbiano à cuocere; percioche eſſendo eſſi papaueri humidi, e molli baſta vn dì à macerarli, ma ſe duri ſieno,& ſecchi ui uuole piu tempo. onde la eletione loro ſerà,che non ſieno molto induriti, ne molti molli.Hanno i ſecchi pochiſſimo ſucco,& i molli groſſo,crudo,aquoſo, & inualido. Quegli ancora s'hanno da fuggire, che ſieno nati in luoghi humidi, & paludoſi. Tolti hora i papaueri non molto humidi, ò ſecchi, & coſi mediocri tra grandi & piccioli (percioche la grandezza loro,& la picciolezza comporta,& piu & meno acqua)& macerati conueneuolmēte gli faceua io cuocere fino alla conſumatione della terza,ouero quarta,ò altra ſimile parte,ma diuenuti, & fatti flaccidi ponēdoui pure nel bollirgli radice ſtappata di liquiritia o'l ſuo ſucco hauuto di creta, ne faceua collatura,allaquale miſchiaua la metà di mele,& inſieme gli ricuoceua a giuſta conſiſtenza. il daua coſi confettato a coloro,ch'erano oppreſſi da catarro ſottile caduogli dal capo al petto,alla aſpra arteria della canna inducēdoui toſſe,& lunghe uigilie.Lo confettò ancora cō ſapa,e può il medeſimo,& è piu efficace nel parare il ſonno,& a catarri acuti. Ma ſe dal capo al polmone ſia diſcorſo molto humore, & che biſogna cauare lo ſputo;è migliore fatto cō mele. Et occorrēdo ꝓuocare il ſonno,e'l ſputo,ſi cōpone cō ſapa, & cō mele.ſe'l catarro ſerà ſottile,& acuto;ſi fuggirà il mele,ilquale lo puo aumentare eſſendo gli congiunto di facoltade.E la ſua miſura due cucchiari di giuſta grandezza,laquale s'accreſce,& ſminuiſce,ſi come cōportano i corpi robuſti,& deboli,& l'età,regioni calde,& fredde.Queſto è di Galeno,che beniſſimo ha oſſeruato Meſue,fuori che l'additione delle ſpetie,& di coloro,che dice nella fine eſſere, che lo cōpongano di zucch.di peneti, che

non

non diſſe Galeno, forſe per non eſſere al ſuo tempo noto il zucchato, eccetto che il condenſato ſu le proprie canne per naturale inſudatione, & uigore del Sole: che ſe, come habbiamo detto, ſuſſe da lui ſtato conoſciuto il zuccharo, non è da dubitare, che non ſolamente in queſta confettione di diacodione: ma in molte altre anchora, non l'haueſſe egli adoperato, & coſi fatto haurebbono molti altri greci, che giamai lo uiddero. Il modo colquale hoggidì è piu oſſeruato communemente, è con mele ſolo, & con zuccharo ancora da alcuni altri; benche da pochi, & queſto con ottime ragioni ſi lauda piu per cagione del mele, ilquale per eſſere di natura molto calefattiuo & ſottigliatiuo, acuiſce le materie, & le fa correre, ch'è pure contro aſſai volte all'intentiõ del confetto. Noi à dì noſtri hauendolo preparato a tutte le guiſe, non la habbiamo prouato megliore, ne piu efficace, che compoſto di buona decottione fatta di capi di papauero raccolti di vno, ò di due giorni auanti, ſeruato però il numero alla quantità debita dell'acqua libre tre, di zuccharo, ouero peneti libra meza: di ſapa boniſſima non fecciosa fatta d'ottimo moſto, & cotta à giuſta ſpeſſezza libra vna. Et ſe fuori di ſtagione ci ſia occorſo farlo, che non ſieno ſtati freſchi i papaueri l'habbiamo pur fatto con la medeſima compoſitione, & ha hauuta la iſteſſa facoltà eſſendo riſtretto, & riſeruato nella cotica de i papaueri il ſucco loro migliore: benche fatto de i freſchi è aſſai piu ualoroſo. Hora ci ricordiamo, che nelle viſite noi ne habbiamo con autorità de i Medici fatto diſſulare quello compoſto con mele, perche aſſagiandolo, non guſtauamo ſapore di papauero: ma ſolo il meligno, & all'hora piu quãdo era fatto di papaueri ſecchi, & mele impuro. ſi compone anchora queſto diacodione in forma ſolida: ma queſto diremmo ne i confetti aromatici al ſuo luogo. Il ſeſtario quantunque in tutte le coſe, & in tutti i luoghi non corriſponda di peſo vguale: nondimeno qui all'Italiana, eſſendo pure l'acqua liquore ſimile al uino ſe intẽde di onze 20. ſtimano alcuni, che i ramich ſieno ſtati aggiunti nella deſcrittione di Meſue da qualche curioſo per eſſere ne alcuni teſti ſenza. deue eſſere la cottura & conſiſtenza di queſto confetto ſimile a quella di loch, douendo eſſer tolto lambendo come quegli. chiamaſi ſenza ſpetie ſemplice, & con ſpetie compoſto.

Diamoron di Meſue.

Il Diamorone è conueniente in gargariſmi alla iſcorriatione del palato, alla poſtema delle fauci della gola con ardore, & pericolo di ſchirantia, & a tutte le ſpetie di ſtrangolatione. ſi piglia à comporlo di ſucco di more domeſtiche, & di ſucco di roui ana lib. j. & meza, di mele & ſapa per ciaſcuno lib. j. ſi cuocono inſieme fino che il mele diuenghi ſpeſſo, & ſi ſerba. ſono di quegli che v'aggiongono, ſi come richiede la neceſſità di roſe, balauſti, alume, mirrha, zaffrano. & ſucco di agreſta per ciaſcuno parte vguale.

Oſſeruatione.

Oſſeruatione nel diamorone di Meſue.

Queſto diamorone è che piu s'oſſerua generalmente,& è l'iſteſſo che pone Meſue nella diſtintione de'loch. ſi tiene da tutti preparato ſenza l'additione delle ſpetie. le quali pur quando ui biſognano, vi s'aggiungono, ò in tutto, ò in parte, ſi come voglion i Medici: benche per quelle eſſi ſuppliſcano con decottioni virtuficate da dette ſpetie, & coſe altre ſimili. ci ſono piu altre deſcrittioni di diamorone, delle quali queſta ſi come è detto, è che piu s'oſſerua. coſtumaſi quella anchora di Nicolò fatta con meza libra di ſucco di more domeſtiche, di ſucco di more di rouibati lib. j. di mele lib. meza, & di ſapa onze tre, cotti inſieme a giuſta ſpeſſezza, Da Dioſcor. nel cap del moro, & da Gale. nel ſeſto del miramir ſi puo beniſſimo conoſcere, che da loro, & da Andromacho ha tratto Meſue queſto ſuo diamorone, & piu piaceuole, ſi come ha egli fatto di tutti gli antidoti, che ha deſcritto di altri autori, bēche certi Galeniſti da vn certo tempo in quà non vi laudano la ſapa per non lo hauere ne i diamoroni loro Greci alcuni. Noi nondimeno ſempre la ui poniamo, & coſi ui è anchor poſta da altri diſpenſatori. ci fa venire à memoria hora, che il ſcriuiamo, che hauendolo noi a preparare in Roma, & eſſendoſi fatto i Mori, liquali con molta difficultà haueuamo hauuti, quaſi che ſecchi per altre occupationi, che ci auennero, ne ſtauamo in penſiero: Quando ch'vn Medico Galeniſta eccelentiſſimo molto, & noſtro amico, ci moſtrò come con vna inghiſtara di ſucco di granati mezani poteuamo trarre da tutti quei mori la ſoſtanza, che haueuano, & quella, che ſi era in loro denſata col bollirgli nel detto ſucco di alcuni bollori, & poſcia eſprimerli. Et ci fece ancho vedere, (che non poco lo haueſſimo caro) nel ſeſto di comp. di med. di Galeno, che era queſto ben fatto, ne poteua eſſer ripreſo, però che con ſucco di eſſi granati, & di peri ſaluatichi, & ſorbe, di neſpoli, di cotogni, di cornali, & di altri frutti aſtringenti, & con uino ſtittico ſi poteua fare medicamento con mele di facoltà uicino al diamorone, laquale coſa habbiamo ancora veduta dipoi in Meſue, nel capitolo della cura della ſchiarantia.

Diacarion, di Meſue.

Diacarion è conuenientiſſimo à coloro, a cui gli ſcende il catarrho ſottile, & acuto dal capo al petto & alla canna del polmone, oue ſi cagiona poſtema, ſtrangolatione, & morte. E piu ualoroſo nella ſoffocatione della ſchirantia, & poſtema della acola ſanguigna, che il diamoron. ſe ne beue poco, & ſi pone ne i gargariſmi. faſſi coſi. ſi toglion di ſucco tratto ne i giorni caniculari dalle ſcorze ouer lame, che ſono intorno alle noci libre 4. di mele buono libre 2. & ſi cuocono amendue inſieme fino che s'ingroſſano a conſiſtenza di rob, hauendo prima con vna bollitione purificato il ſucco. Intrauengono ſu queſto medicamen-

to

to quattro intentioni, però che per donne, fanciulli, & altri, che ſieno delicati, molli, & humidi di natura baſta, che ſia coſi fatto ſemplicemente. & quando il male è nel principio, ui ſi aggunge alcuna coſa, che ſia ſtittica, come roſe, e balauſti. Et quando piu l'indiſpoſitione è in ſtato, ui ſi meſchia zaffarano, & mirrha. & quando è in declinatione ui ſi mette ſale nitro, ſale armoniaco & ſimili, & è medicamento eſperimentato, & ſublime.

Oſſeruatione nel diacarion di Meſue.

Queſto diacarion coſi detto da greci, che tanto a loro importa, quanto a noi latini dianucis, & a gli Arabi rob di noci è molto uſato. Et è medicamento (quantunque di poco precio) di molto ualore. E tenuto da tutti, & coſi noi lo teniamo preparato ſemplicemente; percioche ſempre occorrendo ſi può far compoſito con qual ſi voglia additione. varia Galeno queſto diacarione nel ſeſto del miramir doue ha anchora il diamorone. ne in coſa altra è differente a queſto detto da Meſue, che da hauere il ſolfo viuo in luogo del ſale armoniaco. I giorni caniculari ſono gli piu eſtiui dell'anno, & propriamẽte da mezo Luglio a mezo Agoſto, quando appare vna ſtella detta cane. Nelqual tempo ſono piu le ſcorze d'eſſe noci ſugoſe, & ſuſtantieuoli.

Rob di ribes ſiriaco di Meſue.

Il rob de ribes ſiriaco rinfreſca, & aſtringe. onde ammorza'l calore dello ſtomaco, rimoue l'ebullitione del cuore, & lo conforta. ſpegne la ſete, & ferma il vomito, & il fluſſo cholerico. paraſi in queſta guiſa. ſi prendono di ſucco di ribes lib. x. ſi cuoce con facilità tanto che ſi conſumi il terzo, & ſi cola, & ſi laſcia ripoſare fino, che ſi chiarifica. Fatto chiaro ſi ricuoce à lento fuoco in vaſo vitriato, ò ſi pone al Sole, che s' ingroſſi a ſpeſſezza di mele, & ſerbaſi. Daſſi cõ acqua fredda, ouero di neue. Et ſappiaſi che'l rob di ſucco d'herba acetoſa ha la virtù medeſima di queſto di ribes.

Oſſeruatione nel rob di Ribes.

Queſto rob di ribes ſiriaco coſi detto a differentia di'quel fatto de' noſtri ribes è nelle facoltà ſue eccellentiſſ. vale oltre alle prenominate virtù ad eccitare l'appetito, al male de' varoli, à chiariſicare la uiſta, alla ebbriezza, & è mirabile nelle infermità peſtifere. E aggradeuole al guſto, delettabile allo ſtomaco, & molto uſitato: ma poco ſe n'ha che ſia puro, & compoſto leggitimamente: però che comprandoſi egli a Vinegia, & in altri luoghi ſu le fiere, & non hauendo i ribes di Siria, ne il ſuo ſucco da comporlo, ſi ritroua le piu volte ſofiſticato & falſo: che oltre che non ſia egli di ſucco ſincero, ne compoſto di zucchare (come lo compongono i piu periti a piu ſua conſeruatione) ſi ritroua quaſi ſempre fatto di mele & altre miſture di ſucchi, ſi come di tale ne habbiamo aſſai veduto nelle uiſite. ilquale da noſtri conſoli, & Medici

peritiſſimi condannato lo faceuano giettare uia. E la ſcuſa delli mercanti, che lo vendono, à chi ſi conduole, è, che coſi è loro portato di Siria, ouero di Aleſſandria. laqual ſcuſa coſtando poco la rimettiamo: ma nõ già, che non reſtiamo di auertire i compratori, che ci uſino nel comprarlo diligentia, approuandolo bene, ch'ei ſia nel guſto buono, & di grato ſapore, & coſi anchora nel colore, che ſia chiaro imitante un flauo aperto; E di queſto ſe ne trouerà boniſſimo in Vinegia da gli huomini da bene: ch'altri che i triſti nõ ſi dee credere, che lo ſofiſticano. E ſappiaſi, che parimente il rob d'herba acetoſa, quel di berbero, quel di granati acetoſi, quel d'agreſta, e quel di cedro vaglion tutti (come nelle deſcrittioni loro lo accerta Meſue) nelle facoltà di queſto di ribes.

Rob di ribes noſtrano.

Il rob di ribes noſtrano, ſpegne l'infiammationi delle febri acute, la calidità dello ſtomaco, la ſete, il uomito, e il feruore del ſangue. riſtagna i fluſſi colerici del ſtomaco, e del corpo: & doma l'acutezza & feruore della colera. faſſi coſi. Prendonſi di ſucco del noſtro ribes fatto chiaro libre ſette, di zucchero ſodo libre quattro, & ſi fa il rob, cuocendoli inſieme debitamente.

Oſſeruatione nel rob di ribes noſtrano.

Queſto rob di ribes noſtrano è certo nobiliſſimo, & in tutto equiualente al ſiriaco. Alcuni, anci la piu parte ſi credono fermamente, che queſto noſtro ribes ſia l'iſteſſo de gli Arabi. Del che quanto ſi inganniño, ſi uegga nella commentatione dall'eccl. Matthiolo in Dioſ. ſu l'oxiacanta, nella qual fa diſtintione, & hiſtoria dell'vno, & dell'altro diligentemente. E queſto noſtro ribes quella pianta ſarmentoſa ſeguita dal predetto Matth. ſenz'alcun nome appreſſo all'vua ſpina fatta oggi mai volgare in piu giardini d'Italia, per inteſſerſi con eſſa le ſiepi che partono i uiali. le cui frondi ſono uitigne, ſimili di grandezza a quelle dell'opio arbore, col frutto in grappoletti, e roſſo quando è ben maturo, con gli acini tondi, poco maggiori del pepe, di ſapor'acetoſo e dolce inſieme, perche ſi può egli aſſai ben uſare in vece di quel di Siria, ouer de gl'Arabi, queſto ha detto il Matthiolo con le facoltà ſue appreſſo, lequali habbiam noi dette nel fronte del rob, & ha di piu commendato chiunque ſerba il ſucco ſuo anno per anno.

Rob di berberi di Meſue.

Il rob di berberi ual il medeſimo che quel di ribes, e faſſi come quello, ouero, non hauendo il ſucco loro freſco, toglionſi di berberi ſecchi lib. 2. & ſi macerano per tre dì in libre 4. di ſucco d'agreſta, poi ſi fa ſpremitura, & ſi cuoce a conſiſtenza di rob, & ſerbaſi.

Oſſeruatione.

Queſto rob di berberi, per eſſere dell'iſteſſa virtù, come nella ſua deſcrittione dice Meſue, ch'è quello di ribes, è auenuto che molti lo diſpenſa-

ſpenſano in luogo di quello, fatto però con la ſpremitura de l'infuſione di eſſi berberi fatto con agreſta. Et quelli maſſimamente l'oſſeruano, che non hanno il ſucco de i ribes. ma notaſi, che queſto rob di berberi, quantunque ſia egli valoroſo nelle febri molto acute & nel ſpegnere la ſete, & l'arſura della bocca, & parimente ne fluſſi ſtomacali, & ne' vomiti colerichi, e nella diſenteria, & nel ſtagnar i fluſſi de menſtrui, & in ammazzar i uermi, & nel conferir'allo ſputo del ſangue, & nel fermar i denti ſmoſſi, lauandoſenè la bocca, & in conſolidar le gengiue, & in riſoluere gargarizato l'infiammationi delle fauci, & dell'vuula. prohibendole con la ſtitticità ſua il fluſſo, che vi ſcende, & in conſolidar le ferite freſche, e diſſeccare le ulcere vecchie, nuoce nondimeno a i ſtomachi frigidi, & a gli ſtretti di petto, & queſto dicono i Medici, che fa per non eſſere il frutto, che s'uſa communemente per berbero, l'iſteſſo, & vero berbero de gli Arabi, detto nell'idioma greco oxiacantha: ma è altra coſa, ſi come diffuſamente, & con verità ha fatto noto l'eccelentiſſimo Matthiolo nell'hiſtoria ſu la commentatione dell'oxiacantha in Dioſc.

Altri rob, ouero robub ci ſon ancora oltre a i preſcritti, & nominati detti tutti da Meſue, che non ſi coſtumano, & di quelli pur ci ſono che in vece loro oſſeruano i ſuoi ſiropi: ſi come per il rob di cedro lo iſteſſo ſiropo di cedro, & per quello d'acetoſa il ſuo ſiropo: & coſi per il mirtino, & quello d'agreſta i propri ſiropi, & per quello di cotogni la medeſima miua, & di piu altri ſimili, che laſciamo eſſendo la narratione loro di picciol momento.

Rob di agreſta.

Il Rob di agreſta ſi fa nel medeſimo modo nel quale ſi fa il rob de ribes

Rob de Cornari.

Il Rob di cornari etiandio faſſi, ſi come quello di agreſta, & ha la medeſima virtù.

Rob di Sumach.

Il Rob di ſumach ha le medeſime operationi, che ha quello di Berberi, & ſi fa pur nel modo medeſimo nel quale ſi fa il rob de Ribes.

Il fine de i ſiropi.

DISTINTIONE DELLE DECOTTIONI, ET INFVSIONI.

DEcottioni, Apozima, ouero Decotto, è l'iſteſſa leſſatura di tutti quei sẽplici, che bollendo in acqua di fonte, di pozzo, di fiume, pluuiale, marina, fatta ſalſa, aluminoſa, ſulfurea; & lambiccata, & in altri liquori, come vino, aceto, latte, ſiero, liſſiuio, & ſimili ſieno atti a cuocerui ſi dentro, & laſciarui ogni ſoſtanza loro, & facoltà. Iquali poſcia leſſati, & cotti che ſiano, & trattone la colatura con eſpreſſione, o ſenza, ſecondo che è il biſogno, & la volontà di chi adopera, è l'iſteſſa decottione, c'habbiamo detto virtuficata, & fatta degna di tutti que'ſemplici che vi ſono bolliti, & cotti dentrocon quell'ordine graduato, che vi deono percioche non tutti i ſemplici, ne meno le ſue parti ſono di vna natura, & forza medeſima, come è noto ad ogni perito. perche buona regola ſerà a chi diſpenſa, ſe ne'decotti primamente vi ſi porranno a cuocere i legni, poi le radici, & ſue ſcorze, appreſſo i ſurcoli. oltre a ciò le frondi, quindi i frutti, dopo queſti i ſemi, finalmente i fiori. Decottioni ſono ancora quelle infuſioni c'hãno prima infuſe, che cotte alcune medicine: nella qual maniera è quella del primo ſiropo d'aſſenzo, & quella del ſecondo ſiropo di mentha, detti amẽdue da Meſue, & deſcritti ancora da noi. Ne quali auanti che ſi faccia cottura dell'aſſenzo, della mentha, del le roſe, & del ſpigo, che vi entrano, s'infondono per vn dì, & vna notte in ſucchi. Et poi con ageuolezza ſe ne fa decottione. Et ſimilmẽte quella del legno guaico, ilqual prima s'infonde, che ſi cuoca. Queſti ſi fatti decotti, & altri ſimili ſi fanno a buona arte, & à fine, che le medicine nel ſtare, che fanno ĩ ĩfuſione, laſciano ne'liquori ogni facoltà, & potere: & che poſcia nel cuocerle perdano alcune parti loro malitioſe, & vi reſtano le megliori. Et è queſto in effetto approuato veriſſimo ne l'infuſione, & decottion ſopradetta dell'aſſenzo, & della mentha; però che gli ſi toglie, & leuaſegli la flatuoſa, & ventoſa loro humidità ſuperflua, & potente a conturbare il uentre, & lo ſtomacho grauemente. Infuſione dipoi è quella quando ne liquori, ouero acque fatte feruenti, & non feruenti ſi infondono alcune coſe per ſpatio conueneuole, & giuſto,

che

che tanto deue eſſere, che la loro ſoſtanza ſia tratta da quelli. Dal cui traggere, & infondere ne acquiſta elle il nome d'attrattione, & d'infuſione. ſi infondono dell'altre coſe anchora ne'liquori ad altri effetti: ſi come a riprimer la malitia, & nocumento loro, & ad accreſcer lor bontà, & virtù: come all'eſula, & al mezereone, che fondendo in aceto ſi rettificano, & leuanſi lor le parti tanto nociue. Et coſi al turbit parimente ſi leua la parte conturbatiua col latte. Et a i mirabolani ancora ſi togliono, & laſciano alcune parti diuerſe, ſecondo che ſono infuſi in diuerſi liquori. All'agarico ſi vigora, & magnifica l'operatione ſua debole, & tarda, fondendolo nell'oximele, ouero nell'infuſione del gengiouo fatta in buon vino. Di queſti tali, & altri ſimili, che piu toſto ſi poſſono dir rettificati, che infuſi, non habbiamo ad intendere in queſta diſtintione. ne meno di quelli, che s'infondono per via d'emulſione; ſi come le gomme ne loch, & manco di quelli altri infuſi per nutritione, ouero imbibitione, al modo che ſono i dattoli nel diafenicone, & il cimino nel diacimino. Di quelle decottioni, & infuſioni ſolamente habbiamo ad intēdere in queſta diſtintione, le quali gettatone i ſemplici (eſſendone però della virtù loro participi) s'adoperano, & s'oſſeruano.

Decottione commune del Guainero.

La decottione commune faſſi coſi, prendonſi d'orzo fregolato onze quattro, di prune numero dodici, di liquiritia, tamarindi, & vua paſſa, ana oncia meza, di ſeme d'aniſo, & di finocchio, ana dramme tre, di acqua pluuiale libre quattro, & ſi fa decottione.

Oſſeruatione nella decottione commune del Guainero.

Queſta decottione è deſcritta dal Guainero. vſaſi nello ſtemperare, & diſſoluere altre medicine, e maſſimamente al tempo della eſtate nelle febri acute, & paſſioni calide: nellequali è certamente digniſſima, & valoroſa molto. ne ſono piu altre deſcrittioni, che variamente ſi coſtumano ſecondo ch'è l'intentione de Medici.

Decottione cordiale magiſtrale.

A far decottione cordiale tolgonſi di liquiritia frappata, & monda dramme due, di tamarindi tant'altro, di vua paſſa oncia meza, di giuggiole, ſebeſten, e prune, per ciaſcun nu. 4. di fiori, di boragine di bugloſſa, & di viole, in tutti manipolo mezo, & faſſi decottione.

Oſſeruatione nella decottione cordiale magiſtrale.

Queſta decottion cordiale, ouero di frutti & fiori cordiali, che di tutti queſti nomi è detta, & ordinata, è molto coſtumata appreſſo di ciaſcuno nello ſtemperamēto di piu medicina, ma deſcritta in altro ordine: le quali habbiamo laſciate di ſcriuere hauēdo queſta giudicata p la migliore, & in vero eſſa è molto eccellente, percioche oltre all'eſſere cordiale,

è amica anchora a tutte le parti del petto. ſono di quelli, & molti, che venendo loro ordinata decottion di frutti cordiali, fanno eſſa decottione di frutti ſoli ſenza i fiori, & in cōtrario poi, ſe l'ordinatione è di fiori; la fanno di fiori ſenza i frutti, e ſenza la liquiritia. Noi ſempre a tutte le guiſe, che ci ſia ordinata cordiale, ò di frutti, ò di fiori, la prepariamo ſempre integramente, come l'habbiamo deſcritta, & alle medicine, che rendono ventoſità, vi aggiugnemo vna dramma d'aniſi. la maniera dell'acqua per cuocerla, quantunque non vi ſia, s'intenderà della commune, e queſto s'hauerà a mente in tutte le compoſitioni, doue non ſia ſpecificata.

Decottione pettorale magiſtrale.

Alla decottione pettorale pigliaſi d'orzo fregolato con vn panno aſpro, tanto che ſieno rimoſſe le ſue ſcorze di fuori piu ſottili, libra vna d'vua paſſa netta, & liquiritia frappata, tant'altro di ciaſcuna: di tamarindi, fichi ſecchi, & carnoſi, d'ogn'vno onze quattro, giuggiole ſeſſanta, di capeluenere, & hiſſopo fiorito per ciaſcuno onze due, d'ireos leuantino oncia meza, ſi fa decottione diligentemente in quantità baſteuole di pura acqua fluuiale.

Oſſeruatione nella decottione pettorale magiſtrale.

Queſta decottione pettorale è molto vſitata, e non ſolamente nel ſtēperar dell'altre medicine, ma anchora da ſe ſola in beueraggio. ce ne ſono piu altre deſcrittioni, che tutte ſono magiſtrali, ſi come veder ſi poſſono appreſſo di alcuni. queſta è vtiliſſima, & val marauiglioſamente all'indiſpoſitioni del petto; però che rammorbida l'aſprezza ſua, e quella del polmone, e gioua tolta da ſe, e cō altra coſa, che le ſia appropriata, e ſimile, alla toſſe, alla voce fioca, e rauca, & è molto maceratiua, e mondificatiua, e piu alhora quando vi ſi meſchia, poi che fatta ſia, onza vna di penetti per ciaſcuna libra, o meze onza, a chi non piace molto il ſapor dolce: ſi fa con acqua pluuiale per eſſer di natura ſottile, & penetratiua. ſi fa anco con quella di fonte, & di pozzo, non hauendo la pluuiale, & il medeſimo: ſono di quegli, che non hauēdo li tamarindi, ſuppliſcono con tant'altre prune; e di quegli ancora, & la maggior parte, che la fanno ſenza.

Decottione carminatiua magiſtrale.

A comporre decottione carminatiua ſi prende di polipodio, ſeme d'aniſo, di carui, di finocchio, d'ammio, di paſtinaca erratica, canella, & coriandri, di ciaſcuno oncia meza, d'acqua lib. 5. & ſi fa decottione. Et ſe è per criſtieri, ſi leui la canella, & mettaſi in ſuo luogo di bacche di lauro rotte, ſticados, camomilla, & meliloto, per ciaſcono manip. mezo, & vi ſono conuenienti, & valoroſi molto.

Oſſeruatione nella decottioue carminatiua magiſtrale.

Queſta decottione carminatiua è vtiliſſima nelle ventoſitadi, & ne dolori.

dolori.ci ſono piu altre deſcrittioni, ma niuna però quanto queſta valoroſa.

Decottione di Capel venere.

Pigliaſi à fare tale decottione vn'oncia,& meza di capel uenere, vna di fumoterre,& otto drāme per ſpetie di lupuli,& di uiole ſecche, quaranta prugne, & venti giugiole.coquanſi tutte queſte coſe in tre libre di acqua a lento fuoco,nella quale bollano tanto,che due libre di acqua ſia conſumata.quindi ui ſi aggiūgano tre oncie di caſſia netta, due di tamarindi, vna di manna,& tre dramme di reubarbaro.poſcia colanſi,& vſaſi.

Oſſeruatione.

Queſta decottione è ſcritta da Meſue nel ſuo Antidotario,alcuni nel luogo dell'acqua ui pongono quattro libre di ſero di Capra.

Decottione di Epithimo.

Tolganſi dieci dramme di tamarindi, cinque di polipodio, noue di ſena,quattro de turbith,dieci di ſticados, cinque di vua paſſa,& dieci di epithimo cretenſe.bollano tutte queſte in tre libre di acqua tāto,che ve ne rimanga vna,& meza.quindi ui ſi aggiunga l'epithimo: & ſubito ſi leuino dal fuoco, & ſi laſci diuenir fredda.poſcia le coſe ſi fregano cō le mani,& ſi colano,& ſeruaſi.

Oſſeruatione.

E ſcritta queſta decottione da Raſi nel nono libro ad Almanſore.

Decottione commune.

Piglianſi quattro oncie di orzo, dodici prugne,& meza oncia p ſorte di liquiritia,di tamarindi,di aniſi,& di fenocchio.bollano in tre li. di acqua a fuoco lento, finche la terza parte ſia conſumata.

Oſſeruatione.

E narrata queſta decottione da Pietro da Tuſſignano nel cap. della paraliſia,del tremore,& del ſpaſmo fatti da repletione.

Decottion pettorale.

Tolganſi di fichi ſecchi ſei dramme, & cinque per ciaſcheduno di graſſi dattoli,di praſſio, di ſeme di apio, di ſeme di fenocchio di vua paſſa,di capel venere,& di liquiritia.bollano in quatordeci libre di acqua,ſino che la metà ſia conſumata.quindi colinſi,& ripongaſi.

Oſſeruatione.

Queſta decottione è ſcritta nell' Antidotario di Bartolomeo Montagnana.

Acqua d'orzo di Meſue.

L'Acqua d'orzo ſi prepara coſi. ſi toglie d'orzo netto, & iſcoriato dalle ſcorze di fuori piu ſottili, con un panno aſpro lib.1.di acqua di fonte lib.20.e ſi fa cottura con ageuolezza, che ritorni alla metà, o al terzo,leuandone da principio la ſchiuma,& ſia l'orzo maturo di mezo

 anno.

anno, & non ſia polueroſo, ne corrotto.

Oſſeruatione nell acqua d'orzo di Meſue.

Queſta acqua d'orzo è deſcritta da Meſue nel modo, che noi anchora l'habbiamo eſpoſta. dopo la quale ne racconta egli vn'altra, ma non s'vſa. Queſta fatta d'orzo integro depilato dalle ſcorze ſottili di fuori con vn panno aſpro di canape nuouo, è q̃lla, che piu s'oſſerua da ciaſcuno. E la virtù ſua d'aprir le oppilationi. lubricare il ventre, facilitare lo ſputo, & d'iſpurgare, & prouocar l'orina. Coſtumaſi anchora vn'altra acqua d'orzo a queſta ſimile. et faſſi al modo medeſimo, eccetto che l'orzo che deue eſſer mondo, & iſcorriato, d'ogni ſcorza, & brilato, & franto, al modo, che ſi fa il riſo, ouero il farro in mortaio di marmo, ouero in pila di legno. & non ſia queſta ſua frattura molto minuta, ma ſolamente tanto, che ſia l'orzo ben depillato dell'vna & l'altra ſcorza. Queſta ſecõda acqua è piu nutritiua della prima, ma è manco medicinale, & non è di ſi buon guſto. ammorza la ſete, l'aſperità, & l'infiammationi del petto, & del polmone. lubrica il ventre, allarga il petto, & fa ageuole lo ſputo. ſi colano amẽdue per declniatione, poſcia che è dato giu l'orzo, & ha fatto reſidenza.

Ptiſana d'orzo, ò orzata.

La ptiſana d'orzo, ouero orzata ſi fa coſi. ſi piglia d'orzo ſcorriato beniſſimo ſin'alle ſcorze di dentro la quantità, che ſi vuole, e ſi cuoce con acqua di fonte tanto che l'orzo ſia ben gonfiato, & creppato di buona creppatura, & colaſi. laqual colatura puo ſeruire per acqua d'orzo. ſi toglie poi l'orzo bollito, e ſe gli fonde ſopra noua acqua, peſtatolo prima però alquanto in mortaio di marmo, & tanto ſi fa cuocere mouendolo con vn meſcolo, che ſi ſpeſſiſca piu, che ſia poſſibile, & coſi cotto ſi pone ſopra d'un ſtaccio laſciando, che ne ſcoli, & ſcenda la colatura, laquale ſerà la ptiſana. ſi fa ancora in altro modo, & è di piu nutrimento, & il modo è queſto. ſi peſta l'orzo dopò ch'è cotto in mortaio di marmo, & ſi paſſa con un meſcolo la ſoſtanza giù da uno ſtaccio, & col brodo iſteſſo doue ſerà bollito, ſi rammorbida, & liquidiſce. Et ſi dà coſi ſemplice, & meſchiata con brodo di pollo, ò d'altta buona carne. Et è queſta (come è detto) piu nutritiua per eſſer piu groſſa, & migliore. queſta è quella ancora, che piu communemente ſi oſſerua, & ch'è piu famigliare à ciaſcuno: ſi fa appreſſo queſta vn'altra ptiſana: ma non con l'orzo integro bollito, ſi come habbiamo detto dauanti, & ordinaſi in ſimil maniera. ſi prende della ſua farina ſottiliſſima & ben cernita, & ſi cuoce adaggiatamente in pura acqua, tanto che venga ad vna giuſta groſſezza, & che laſcia l'odore d'eſſa farina. diletta il guſto ciaſcuna, ſecondo chi piace, & ch'è biſogno con buon zuccharo, & in piu luoghi di Lombardia, & quaſi in ogni parte chiamaſi ptiſana orzata, laqual è ueramente ottima medicina in tutte le facoltà ſue, che promette.

Acqua

Acqua di mele di Meſue.

A far l'acqua di mele prendaſi di mele buono, puro, non antico, odorato, di colore flauo imitante quello della paglia libra vna, d'acqua di fonte libre otto, ſi fa bollitione in vaſo di terra vetriato con ageuolezza, leuandone tuttauia la ſchiuma, poſcia ſi cola giu da vn panno ſottile, & fiſſo. Et ſappiaſi, che beuendola, quando è fatta di nuouo deue eſſere molto acquoſa, & ſenz'altra meſcolanza: percioche quella, che è groſſa, non penetra nelle vie remote, & ſi conuerte per la molta ſua dolcezza in colera, & rende piu ſete. Et beuendola fatta di piu tempo dauãti ſi vuol cuocere piu ſpeſſa a forma di giuleppo, & miſta aſſai. Daſſele cõ l'arte del cuocere molte proprietà: come quando è poco cotta, muoue il corpo, nodriſce meno, & infiamma piu. Et quando è piu cotta, muoue manco il corpo, leua la infiammatione, fa ſmaltire, & nodriſce piu. ſono di quegli, che la condiſcono con ſpetie aromatiche, come giengiouo, macis, zaffrano, garofani, cinnamomo, & ſimili, & altri con gallia moſcata, legno aloe, & ſimili.

Oſſeruatione nell'acqua di mele di Meſue.

Queſta acqua di mele, ouero melata è di Meſue, & è la prima ch'ei deſcriue nel proprio antidotario. la ſeconda, che ſeguita dietro à queſta non ſi coſtuma, queſta, come dice egli, è di grande vtilità, & virtuoſa nello eſtinguere, & ammorzare le ſete, in purgare il petto dalla putredine, & puzza dell'humor groſſo. vale all'infermità frigide & propriamente a quelle, che ſono nel ceruello, & ne i nerui. Vale ancora alla toſſe humida. Gioua alla via dell'orina, & non vi laſcia generar pietra, & purga per detta via. Vale alla doglia de fianchi, laua, & netta le viſcere. purga, & mondifica il ventre da ogni feccia. beeſi in luogo di vino nelle infermità de nerui, & delle gionture. & è buona beuanda.

Decottione commune per chriſtieri magiſtrale.

Per decottion commune per chriſtieri, toglionſi d'orzo ſtreggolato, ſcorze di caſsia fiſtola frappata, foglie di viole, di bieta, di malua, di parietaria, & di marcorella ana mau. 2. di aſſenzo manip. mezo. & ſi fa di tutte decottione in pura acqua, tanto che l'orzo, & herbe ſieno cotte, ponendoui pure nel bollire per ciaſcuna libra, ch'alla ſia drãme due, ouero tre di ſale commune.

Oſſeruatione nella decottione commune per chriſtieri.

Queſta decottione commune per chriſtieri è quella, ch'oſſeruiamo, e che ſempre habbiamo oſſeruata. ce ne ſono piu altre deſcrittioni, come ſi veggono appreſſo d'alcuni magiſtralmente. In queſta habbiamo poſto il ſale, accioche dura, & non ſi corrompa ò guaſta, hauendoſi a ſeruar per alcuni giorni, eſſendo di vſo frequentiſſimo ne' chriſteri, e maſſimamente ne communi. I quali ſi compongono d'vna

na libra, ouero libra vna e meza d'eſſa decottione, & di oncie tre, ouero quattro di olio commune, aggiugnendoui alle volte, ſi come vogliono i Medici, & ch'è il biſogno ne gl'infermi, altre medicine, & ſe per iſciagura non ſi ha queſta decottione, ſi puo ſupplire con quella fatta di ſemola di frumento, laquale non è meno valoroſa. infondanſi a fare remolata libre quattro d'acqua commune fatta feruẽte ſopra a libra vna di ſemola di frumento; ouero ſi pone detta ſemola dentro ad vn panno lino legato, & infondanſi in detta acqua fatta molto feruente, laquale poſcia raffreddata, ſi cola & s'uſa: ma queſta deue eſſer fatta vſata di freſco.

Infuſione di roſe ſemplice di Meſue.

La infuſione di roſe ſemplice, ſi fa coſi. piglianſi di foglie di roſe roſſe freſche libre ſei, e fondonſi lor ſopra d'acqua pura fatta feruente libre quindeci, e ſi laſciano coſi in infuſione per otto hore, turando ben la bocca del vaſe, oue ſono, accioche non eſali la ſoſtanza. Poſcia ſi ſpremono, & ſeruaſi la ſpremitura, nellaquale s'infondono di nuouo, fatte pure feruente tant'altre roſe pel ſpatio medeſimo d'otto hore. Poi ſi cola con leggieri ſpremittura, & ſeruaſi la colatura nell'ingiſtare con alquanto olio di ſopra; turandole bene, & ſi laſciano al Sole per cinquanta giorni. Et poi s'adoperano, & ſi conſeruano. A queſto modo ſi compone quella ancora di fiori di viole, & chiamaſi queſta mucharo di roſe, ò di viole.

Oſſeruatione nell'infuſione di roſe ſemplice di Meſue.

Queſta infuſione ſemplice di roſe di Meſue. è quella, che s'oſſerua da tutti generalmente. Nicolò di Salerno ne deſcriue vn'altra. ma non ſi coſtuma eſſendo debole di virtù.

Infuſione di roſe ſolutiua de moderni.

Alla infuſione di roſe ſolutiua, ſi pigliano di rugiada in vece d'acqua pura, colta inanzi all'apparir del Sole libre quindeci, di roſe incarnate (queſte ſono piu ſolutiue delle roſſe, e ſieno domeſtiche, che le ſeluatiche non hanno, ſi come di ſopra dicemmo nel ſiropo roſato, ſolutiuo, virtù alcuna, che ſolua) colte alla medeſima hora, s'è poſſibile, libre ſei. Et fatta la prima infuſione al modo della ſemplice ſi fa la ſeconda, la terza, la quarta, & inſino a dieci, ò a dodici volte: ma non già piu, per eſſergli già fatta l'acqua groſſa, & non potere piu attrahere in ſe ſoſtanza di noue roſe. Et queſto ne monſtrano, che ſia vero le roſe molto colorate, che cauiamo in vltimo. Nellequali piu acqua non ha potuto trappaſſare.

Oſſeruatioue nell'infuſione di roſe ſolutiua de moderni.

Queſta infuſione di roſe ſolutiua fatta con roſe domeſtiche incarnate, ſi come habbiamo detto, & di rugiada, ouero con acqua ſemplice, non hauendo eſſa rugiada, è digniſſima, & ſolutiua molto ſenza porgere,

gere, o dar faſtidio alcuno. Ilqual modo di farla (come nella deſcrittione ſua habbiamo detto) e ſimile, anzi l'iſteſſa della ſemplice, fuori che la reiteratione, che ſi fa piu volte di noue roſe. le quali nel fine che habbiamo della virtù loro ripiena l'acqua, conuiene che ſieno ſtate a peſo libre ſeſſanta, eſſendo però ſtata fatta eſſa infuſione dieci volte, che tante baſtano. Noi nel farla v'oſſeruiamo queſt'ordine. Fatta la rugiada, ò l'acqua feruente, la fondiamo ſopra a libre otto di roſe, & coſi facciamo la ſeconda, la terza, & la quarta volta. la quinta poi, & la ſeſta riduciamo le roſe a libre ſei per volta. la ſettima, l'ottaua, la nona, & la decima vi ſpartimo in tutte quattro le volte le ſedici libre, che ſono il rimanente delle ſeſſanta libre d'eſſe roſe, che deono eſſer ſtate infuſe in dieci volte da libre quindeci d'acqua. Tiene vno ſpeciale noſtro amico di farla ottimamente fondendo ſu libre x. di roſe libre ſei di rugiada, ſeguendo queſt'ordine ſino a ſei volte, col ſpremerla ſempre, & allega eſſere in queſta ſua infuſione piu ſoſtanza di ſucco di roſe, che di acqua, ma queſta ſua ragione non la lauda medico alcuno, & a noi parimente non piace, perche già tanto non è ſolutiuo il ſiropo fatto di ſucco di roſe, quanto quello ch'è fatto d'infuſione.

Infuſione di ſena magiſtrale.

Alla infuſion di ſena ſi togliono di foglie di ſena orientale onza vna, di gengiouo, ouero cinnamomo dram. meza, di roſe, viole, & fiori di boragine ana dra. vna, di fiori di limoni è di naranzi, ſe n'haueranno, & ſe nò, ſi farà ſenza, altro tanto, di polipodio dra. 2. di paſſule onze meza. ſebeſten ouero prune damaſcene. 5. d'acqua pura fatta feruente libre 1. di mele roſato onze tre per ciaſcuna libra, ch'ella ſia colata, & netta. ſi fa infuſione per dieci hore, & ſpremeſi.

Oſſeruatione nell'infuſione di ſena magiſtrale.

Queſta infuſione di ſena è digniſſima, & eccellente, e fra molte altre c'habbiamo uedute queſta habbiamo eletta per la migliore. Il Braſauola Medico eccellentiſſimo ne deſcriue nel fine degli eſamini de' ſuoi ſiropi vna di ſua inuentione a queſta poco differente. Il mele roſato ui ſi mette dopo, ch'è colata, & eſpreſſa: benche non ſempre ui ſi pone eſſo roſato, ma altri ſiropi ſi come è l'intention de Medici nelle indiſpoſitioni de gl'infermi. Ad alcuni habbiamo ueduti commetterre errore nel comporla facendola bollire cō opinione, che meglio ne tragga la virtù ſua l'acqua, & ſi ſono pure ingannati, conſiſtendo la virtù, & facolta ſua del ſoluere nelle parti ſuperficiali, come aſſai bene ſappiamo da Meſue Et che per eſſer eſſa ſena di debole natura, può boglièndo perderla. E queſta infuſione medicina ottima alla melanconia, & alla cholera aduſta. Mondifica tutti i membri ſpiritali, & nutritiui, & conferiſce alle loro infermitadi, & allegra. Noi ad alcuni noſtri amici habbiamo fatto vſare molto nell'euacuationi del corpo, &

in

in quelli ancora c'habbiamo veduti parati, e pieni di ſcabia, di rogna, d'humori ſalſi, & aduſti. Nelqual uſo n'habbiamo veduto operationi vtiliſſime, & nelle purgationi non la alteriamo piu di quello, che è ſcritto. ſe non che l'infondiamo in ſiero caprino, ouero vaccino, ò con brodo di pollo, ò di capone, ò d'altra buona carne, & la diamo con onza vna di ſiropo roſato ſolutiuo. Et negli humori aduſti, & ſalſi la infondiamo in acqua di fumoterra, & di ſcabioſa, facendo poi potione con ſiropo di fumiterra, ouero di eupatorio, ma ſempre eſſa infuſione è libra meza, & il ſiropo oncia vna, ouer due.

Come Epilogo.

Ancora che nell'iſteſſa diſtintione de ſiropi haueſſimo potuto ragioneuolmente locare le decottioni, & le infuſioni, & eſſendo pure (ſi come habbiamo detto) d'vna medeſima maniera, le habbiamo nondimeno uoluto diſtinguere piu ſeparatamente a fine che l'ordine ſia piu regolato, & per dire di quelle ſolamente, che ſono in vſo, non ci parendo neceſſario trattare delle non uſate, con le quali parimente habbiamo laſciati molti ſiropi non coſtumati. Ne altro di loro, (che conoſciamo però noi) ci è rimaſo da dire, che d'alcuni piccoli ricordi, che con breuità veniamo a dire. Che primamente tutti quei ſiropi che ſono di virtù aſtrettiua ſi cuocono di ſtretta cottura, & pel contrario i lenitiui, & ſolutiui di cottura piu lieue. Et queſto intendaſi tanto in quelli compoſti con mele, quanto in quelli compoſti con zucchero. Alcuni hanno laudato (& non ſappiamo con qual ragione) piu i ſiropi fatti con mele, che con zuccharo, allegando queſti tali eſſere il mele piu conſeruatiuo del zuccharo, & che meglio anchora tempera l'horribilità delle medicine, perche molti moſſi da queſta ſi fatta ragione (che non ragione: ma auaritia deue eſſer detta) compongono piu ſiropi con mele, che douriano eſſer compoſiti con zuccharo. E queſti tali ſono quelli, che nõ hãno cõſcientia, ne rimordimento d'animo, & quelli, che a ſe ſteſſi, a medici, alle medicine, & a gli infermi fanno danno, & vergogna: ma laſciamogli in ſua malhora, & ſeguitiamo il noſtro intento, ilquale è di dire, che tutti quei ſiropi, che vanno compoſiti di mele, ſi cõpongono con mele, & quei, che la preparatione loro deue eſſer con zuccharo, ſieno preparati con zuccharo. Et in quelli doue s'ha libertà da gli iſteſſi autori di comporgli o con mele, o con zuccharo, come è la miua, il ſiropo di mentha, d'aſſenzo, e ſimili, ſi compongono piu toſto cõ zuccharo, & non con mele, eſſendo nella maggior parte de ſiropi intẽtione che ſieno piu uirtuoſi in confortare, & rinfreſcare, ch'in molto ſoluere, benche alle volte patiſca pur queſta regola eccettione, & maſſimamente quando ſia biſogno di riſcaldare, & in queſta guiſa i robub ſi preparano con buon zucchero ſodo, eſſendo la virtù loro di confortare, cõ

ſtringe-

ſtringere, rinfreſcare, & ſtitticare. Appreſſo ricodiamo, che nella preparatione, & rinouatione, che ſi fa di tutti i ſiropi, & propriamēte nel Maggio, nelqual tempo ſi fanno i ſucchi, & l'infuſioni di nuouo (auenga che ſi faccia prima quella di viole) ſe ne debba fare quantità, che baſti per tutto l'anno, & queſto a piu loro perfettione, hauendo i ſucchi, & l'infuſione efficacia, valore, & virtù maggiore, mentre ſono freſchi, che di tempo riſeruati. Et perche ſe ne ſogliono anco candire, doue canditi, ne perdono molta ſoſtantia, reſtando il zuccharo inſipido, conſigliamo, che ſi ſcandiſcono con oncie tre di quei liquori, che ſeranno ſtati compoſti per ciaſcuna libra di zuccharo che ſieno. Et coſi facilmente ſi trarrano da vaſi, doue ſeranno attaccati, ponendogli in acqua calda ſopra il fuoco, ſpiccandogli tuttauia da eſſi vaſi con vna ſpatola deſtramente.

Il fine delle decottioni, & infuſioni.

DISTINTIONE DE GLI ELETVARII.

LA aggregatione, ò la vogliamo dire permiſtione di ſpetie elette ridotte in polue, & confettate con zuccharo, con mele, con ſiropi, con ſucchi, e con altre ingroſſationi, ſi come peneti, gomme intenerite, frutti, radici tratte in polpa, & ſimile materie, chiamaſi elettuario, dalla elettione di eſſe ſpetie, & dell'altre coſe, che tutte deono eſſere elette, ne è tratto (come dicono) molti queſto nome di elettuario. Nomaſi confettione anchora dal confettare, che ſi fanno inſieme. Ma di queſto nome ne ragionaremo ne confetti ſolidi, detti altrimente in tauola, oue gli haueremo diſtinti, & ſeparati da gli elettuarij; anchora che da gli autori iſteſſi, & da molti altri ſieno tra gli elettuarij in vna diſtintione medeſima. Noi in queſta de gli eletuarij vſciremo alquanto dell'ordine per lo Mitridato, & per la Theriaca, che faremo i primi nella narratione, eſſendo de gli ultimi tenuti in ſcheda. Queſto faremmo noi ſolamente per eſſere eſſi que' grandi elettuari, & eccelllenti antidoti, che ſono, per la cui grandezza, & eccellenza meritano debitamente eſſer i primi, & i piu honorati, & non ſerà già ſenz'utile queſto ſuo luogo primaio, per la dottrina, che ſi apprenderà nel comporli, per laquale pochi ſeranno poſcia quegli altri, che non ſieno inteſi, & compoſti rettamente.

Mitridato.

Mitridato.

Il Mittridato deſcritto da Democrate efficace (per ſentenza di Medici famoſiſſimi) ad ogni affetto interno ſi cōpone in queſto modo. Prendanſi di mirrha arabica troglodit ica, zaffrano, agarico, gengeuo, cinnamomo, ſpigo nardo, incenſo, & thlaſpi per ciaſcuno dramme dieci, di ſeſeli, opobalſamo, gionco odorato, ſticados, coſto, galbano, terebinthina, pepe longo, caſtore pontico, ſucco d'hipociſto ſtorace ot timo, opopanago, & folio malabathrino di ciaſcuno dramme otto, caſſia negra, polio, pepe bianco, ſcordeo, ſeme, di dauco cretenſe, carpobalſamo, & ciphi per ciaſcuno dramme ſette: di bdellio, che vi aggiungono alcuni altrettanto: di nardo celtico purgato, gomma, petroſello, meconio, cardamomo, ſeme di finocchio, gentiana, & roſe ſecche per ciaſcuno dram. v. di dittamo cretenſe tanto altro ò poco piu: di aniſi, ariſtolochia ſottile, acori, phu, & ſeraphino per parte dramme tre: di meo athamanticho, acacia lombi di ſcinco, & ſeme d hiperico, per ciaſcuno dramme due, & meza, di vino, & mele quantità mediocre, che baſti a dar lor corpo inſieme.

Oſseruatione nel Mitridato.

Famoſiſſimo tra tutti gli antidoti, & uſitato molto è queſto Mitridato, laqual confettione, come ci raccontano Galeno, Auicenna, & molti hiſtorici, & la fede di piu ſcrittori digniſſimi, fu tanto appreggiata, & coſtumata Theriaca del gran Mitridato Re di Ponto, & la ſicurezza ſua certa della tema che eſſo hebbe non poco de veleni: percioche eſſendo Re, piu d'ogni altro magnanimo, & preſtante, & douendo a ſuoi dì guereggiare col mondo, & co' Romani maſſimamente co'quali degli anni 79. che ei viſſe, & delli 57. che regnò il 42. guerregiò acerbamente. Et non penſando (tanto ſi eſtimò egli potente, & inuincibile) di potere da loro, ne d'alcuni altri eſſere vinto in altra guiſa, che col toſſico, ilquale à Re ſuol eſſere di continuo domeſtico, & pericoloſo molto, penſò un modo certo di vietarſi da doſſo un tanto pericolo. Et fecelo col comporſi da ſe ſteſſo (percioche nella ſcientia medicinale erudito era, quanto che fuſſe nell'altre buone diſcipline) queſto antidoto, per lo quale di maniera aſſicuroſſi (hauendo già prima fatto certiſſime proue nella vita di piu pregioni condannati alla morte, ch'atoſſicò, e egli a queſto effetto) che riduto, che fu poi ad eſtrema diſperatione, per lo male ſucceſſo della guerra, & per la infideltà di Pharnace ſuo figliuolo, dal quale videſi tradito, temendo eſſere dato in potere de Romani deliberoſſi qual'eſſo era morire libero, & Re. Et tolto il veleno, che traſſe dalla ſpada (che forſe a un tale biſogno nel portò ſempre) & beuutolo inſieme con due figliole Nicia, & Mitridatia, che ſeco erano, nō puotè morire, ne gli fece nocumēto alcuno, per eſſere egli aſſuefatto lungamente al rimedio di queſta

ſua

ſua Theriaca. Et gli fu forza volendo uſcire di vita farſi ammazzare da Bithio ſuo ſoldato. Il che non auenne già alle due giouani, che priue erano d'vna tãta ſicurezza, però che eſſendo il veleno maligno, & pernitioſo troppo ne caderono ſubito morte. Et queſto inteſo poſcia il magno Pompeo vittorioſo d'vn tanto Re ne moſtrò nel trionfo tutto'l fatto accaduto in ritratto naturale, & delle coſe piu care del Re, ch'ei volſe da Pharnace furono i ſuoi ſantuari, ne i quali trouò forcieretti pieni di proue, di effetti, di commenti, & deſcrittioni d'antidoti, iquali fece poi egli trasferir in lingua latina da Leuco ſuo liberto, huomo eccellẽte in grãmatica. La onde la vittoria di Põpeo non giouò meno alla vita per ſempre, quanto, che giouò alla republica per allhora. Et di vna tanta ricchezza, dellaquale arricchì egli Roma primamente, & poſcia il mondo tutto: non poco ſono, & hanno da eſſer gli honori, le gratie, & i meriti, che gli ſi hanno a rendere. Et tra tutte le compoſitioni di antidoti, che ſi trouarono ne luoghi piu ſecreti, la Theriaca fu, che piu s'appreggiò, & che ſopra modo, come teſoro grandiſſimo, ſi tẽne da tutti cara. Et indi per l'auenire vſarono i diſpenſatori, & oſſeruatori ſuoi di chiamarla non piu Theriaca: ma dal nome del Re Mitridato, ouero antidoto mitridatico ò ſua confettione. Et con queſta nominatione, che gli è ſempre poſcia rimaſa oſſeruandoſi da tutti a beneficio vniuerſale tẽne ſempre fra gli antidoti il luogo primaio, & l'hauria ſempre tenuto, ſe non che ſurgendo al tempo di Nerone Imperatore, Andromaco Cretenſe Medico prudentiſſimo, ilquale traſſe da queſto Mitridato la ſua Theriaca di vipere tanto celebrata, per laquale auanzò in aſſai parti, & di nome, & di vſo queſto Mitridato. Fu Andromaco veramẽte tãto accurato nella cõpoſitione della ſua Theriaca & diligẽte, che fece il piu diuino antidoto di quanti altri n'habbia hauuto tutta la medicina. Vsò egli arte, ſtudio, & cura fatta, che la confettione fece ualere in tutte le ſpecie, & ſorti di veleni, tanto in quegli de' morſi de mortiferi animali, quanto in quegli tolto per bocca, & v'aggiunſe a queſta cagione la carne della vipera, & alcune altre coſe, in ciò virtuoſiſſime. Et diede nuoua forma alla confettione diminuendola, & creſcendola delli proprij, & altri sẽplici. Et q̃ſto (come è ſentẽtia de ſauij) fece egli à fine, che la carne viperina haueſſe valida corriſpondentia nella confettione, come ben certo ui ſi proua poſcia nel ualore, ch'eſſa hebbe nel ſanare qualunque uelenato da' ueleni, da morſi, da ſputo, da ſguardi di ſerpi, & di ciaſcun'altro animale velenoſo, & mortifero. Alcuni ſu q̃ſto non poco ſi marauigliano, che coſi Andromaco mutaſſe di queſto eſſere la diſcrittione del detto Mitridato nella ſua Theriaca (che coſi Theriaca dopo ſempre, come pure habbiamo detto dal primo nome chiamoſſi, & chiamaſi queſto antidotto da lui nel modo detto iſtituto) con tãto accreſcimẽto d'utilità, di uigore, & di facoltà, che piu s'oſſerua, ne

luoghi

luoghi ſi chiama uino giluo) ſia di ſoſtanza ſottile, di odore ottimo, & gagliardo, & habbia dello ſplendido, ſi come l'aruſio di Chiò, il lesbo di Mitilena, il Creſſolo di Metina, & l'Aſiatico del Monte Tmolo. I quali eſſendo tutti oltramarini, & troppo a noi lontani, non accade che ne ragioniamo altro. Baſta a ſapere, che queſto ha di loro detto Galeno, acciò che in difetto, & in luogo del Falerno ſi poſſa la confettione ſouenire con altro vino, che gli ſia ſimile. E t perche ſappino i diſpenſatori quale ſia il vino Falerno, acciò che meglio conoſcano quali delli ſuoi ui ſieno piu proſſimi, & ſimili, (ch'ogni regione ha la ſua ſorte megliore, ſecondo che reca la ſtagione, o il fato) qui lo eſporremo nel modo che ci è ſtato detto da i paeſani di là: i quali propriamente coſi ce lo deſcriſſero, che Falerno è terreno di Campania, i cui colli ſono molti uitiferi, & producon ottimi, & grati uini, e tutti d'vn generale uocabolo ſono detti Campani: Benche gli huomini del paeſe gli diſtinguano in queſti altri tre nomi: cioè che i prodotti da ſommi colli chiamano Gaurani: quelli di mezo Fauſtiani: quelli di baſſo Falerno. Et di queſto ſono due ſorti. Falerno auſtero, & Falerno dolce, & queſto auiene quando la uendemia ha in fauore oſtro, pel quale l'uue ſi fanno piu negre, & dolci. E il colore d'amendue uermiglio, ſplendido, & trauaſandolo rende ſcintille, & odore ſoaue, & grande. E la ſua ſoſtanza ſottile, il ſapore per eſſere d'vna recente dolcezza, & amabile è gratiſſimo. in quella maniera, che ueggiamo hauerlo ſcritto Galeno, & Plinio. chiamaſi hoggidì queſto vino in Roma magnauerra (ſe non c'inganna però Carlo ſtephano nei ſuoi vini) il quale per eſſer di tutti i uini d'Italia il piu laudato, & per la confettura di queſto antidoto il piu commendato non poco ci fa merauigliare, ricordandoſi della theriaca compoſta in Roma al noſtro tempo, che u'erauamo dalli Reuerendi d'Araceli, & da M. Pelegrino Fulginato, di que Medici, che piu toſto il vino greco ui poneſſero, che'l Falerno: dalquale non poca copia ne poteuano hauer per eſſerne & all'hora, & quaſi ſempre Roma copioſiſſima. E ſe pure, per eſſere il Falerno vermiglio, voleuano altro uino ſuluo, & generoſo, haueuano di queſto colore il maluatico dolce, & odoratiſſimo, il quale è veriſſimo, & piu vigoroſo vino di Grecia. Voſſero i Medici detti, che nel Mitridato ſi poneſſe pure il vino greco, ma in queſto veramẽte s'oppoſero beniſſimo. Percioche eſſendo eſſo mitridato cõpoſto con più quantità di mele, non vi richiede, come nella theriaca ingroſſatione di vino. Et poi è certo da credere, che Mitridate Re nõ vſaſſe altri vini nei ſuoi antidoti, che de gli oltramarini, & maſſimamente de gli Aſiani, per eſſere egli a quella regione propinquo, ſtando il Ponto, e la Bithinia, de quali era eſſo Signore, tra l'Europa, & l'Aſia. A queſti vini gli è in tutto ſimile, come habbiamo noi ueduto, quello, c' hora dicemmo, detto vino greco: coſi detto da gli habitatori del regno,

e che poi alla permutation detta ſi ſia oſſeruata la Mitridatica, hauẽdo la theriaca l'iſteſſa, e piu virtù di quella. Però che eſſa ſola poteua eſſere dell'vna e dell'altra il ſouenimẽto. Alla merauiglia di coſtoro ſi puo beniſſimo riſpondere, & ſoſtentare ch'ancora ch'Andro mutaſſe, & riduceſſe coſi il Mitridato nella ſua theriaca, & che per la ſua eccellenza foſſe e da lui, e da ciaſcun'altro frequentata: non però fece egli; che'l Mitridato ſi deponeſſe, che'l vigor ſuo ſe gli toglieſſe, ne la uirtù, & riputatione. Hanno ben'alcuni Medici antichi, & moderni, come hanno ancora fatto della theriaca, di modo trauiata, & rotta q̃ſta deſcrittione col creſcerla, & ſminuirla de ſemplici, e di luogo, che piu forſe non la riconoſerebbe incontrandola l'iſteſſo Mitridate. Et conoſcendola non poco crediamo v'haurebbe fatica a recapitarla di nouo, & aſſettarla nell'ordine ſuo primiero. E tra tutti gli altri, che la diuiorono, fu il primo Auicenna, il quale hanno poſcia ſeguito molti altri, che mutò queſta compoſitione, creſcendola di tredici ſemplici, che non u'erano, & leuã done alcuni proprij. perche non è percio l'obligo poco, che ſi deue hauer al magno Galeno, per hauer la iſteſa con molta diligenza, & veridicamente nel ſecondo ſuo libro de gli antidoti, ne verſi medeſimi iambici, ne quali fidelmẽte fu deſcritta dal buon Democrate, & quello eſſere proprio che fu tenuta, & oſſeruata da Mitridate Re. Nel qual ordine noi anchora trattala da medeſimi uerſi, l'habbiamo qui poſta a fine ch'eſſa ſia quella, come piu ottima, & uera d'ogn'altra, ſia oſſeruata, & preparata da tutti generalmente, & che l'altre deſcrittioni riferite, e deſcrite da i Luminari, dal Suardo, dal Prepoſito, e da i due altri Nicolo, dal Guainero, da Gentile, d'Auicenna, e da piu altri autori uecchi, e moderni ſi laſciano in tutto per le cagioni dette, ch'anchor che ſieno i detti autori degni, e reputati molto: nõ però fa ch'eſſi la recitano leggitimamẽte, mouẽdola del ſuo primo ordine. onde abbreuiando noi ciò che di lungho ui poteſſimo dire, queſta deſcrittione ſerà quella, che da tutti uniuarſalmente s'oſſeruarà. Et non ſi mancherà alla ſua compoſitiona d'accurata diligenza. I ſemplici ſopra tutto ſieno eletti ottimi, e perfetti, e ciaſcuno ſi peſti, e tritraſi, ſecondo che comportarà la natura, & eſſer loro, da ſe. Et quei, che per la loro mollezza, & tenacità ſerãno difficili all'vno, & all'altro, s'infonderanno, e ſi diſſolueranno in vin'ottimo, chiaro, e generoſo; che tanto ſia ſolamente, che baſti a ſmongerli, e disfarli. Il mele ſia puro nuouo, liſcio, non granеloſo, non cotto, ma ſpumato ſolamente, & nel peſo quattruplichi tutte le ſpetie inſieme triturate. Et ui s'vſi in ſomma tutta quella diligenza, & arte, & ordine che diremo nella theriaca d'Andromaco, che ſeguiremo appreſſo. E perche ad alcun pare egli pure, che le facoltà ſue ſiano dette breuemẽte, e quaſi in due parole, da Democrate, & Galeno nel ſuo fronte, e che piu a lungo le habbia dette Nicolò, & altri antichi, e moderni, con ſodiſ-

F facimento

facimento di piu, ſiamo contenti noi ancora compiacer ciaſcuno però, come le habbiamo trouate meglio dette, e da Nicolò propriamente in queſte parole. S'auicina eſſo Mitridato in virtù alla theriaca de Andromaco, dallaquale è di ualore ſi poco differente, che può il medeſimo fuori che d'eſſer men caldo di quella, & manco potente ne ueleni di ſerpenti: ſana ogni paſſione, e vitio del capo di huomo, o donna nato da frigidità, ſouiene a melãcolici, a timidi, a gli epilettici, & hemicranici. conferiſce al dolore de' ſupercigli, a gli occhi lagrimanti, alla doglia del capo, delle orecchie, dei dẽti, della bocca, del palato, e della maſcella poſto ſul luogo dolẽte, & come empiaſtro ſu le tempie, doue ſiano le diſcurſioni. ſolue la ſchirantia, ſoccorre gli apopletici, i tuſſienti, gli aſmati, a chi ſputa il ſangue, & a chi ha infiammato il polmone, & a tutti i dolori, che ſi fanno nel corpo humano. Aiuta gli oppreſſi da paſſione iliaca, i diſenterici, & gli ſplenetici dato con decottione di balauſti. Libera ſubito la eſtenſione de gli humori, il paralitico, il tetano, che è ſpaſimo di maggior contrattione de' nerui dal collo ſino alla ſchena. cura i diafragmati, cioè che ſpirano con difficoltà, & gli hipocõdriaci. E ſuſſidio alle reni, & alla veſica, frange i calcoli, prouoca i menſtrui & eſclude ogni vitio della matrice. Gioua alle poſteme de ſcirrhi indurate, & dogliose, & alle podagre. Daſſi contra veleni, & morſi, come di cane rabbioſo, & di ciaſcuno reptile, che poſtoui ſopra, ouero toltolo in beuanda, gli emenda con grande ammiratione. Et è tanto valoroſo nelle febri quotidiane, & quartane, datto alla quantità di tre diãme cõ vino tepido maluatico, per vna hora auanti all'acceſſione, che le ſana.

Theriaca di vipere di Andromaco.

Alla Theriaca di vipere d'Andromaco vecchio, cognominata Galene, toglionſi di paſtelli ſquillitici dramme xlviij. di paſteli theriacali, pepe lungo, ſucco di papauero, & vnguento hedichroo per ciaſcuno dramme ventiquattro, di roſe ſecche, ireos illirico, ſucco di liquiritia, ſeme di nauoni ſeluatichi, ſcordio, opobalſamo, cinnamomo, & agarico per parte dramme ſei, di mirrha, coſto, zaffarano, caſia, ſpigo nardo, ſquinanto, incenſo, pepe bianco, pepe nero, dittamo, marrobio, reupontico, ſticados, ſeme di petroſello macedonico, calamento, terebinthina, gengeuo, & radici di cinqueſoglio per ciaſcuno dramme ſei, di polio, chamepitio, ſtorace, amomo, meo, nardo galico, terra lemnia ſigillata, phu pontico, chamedrio cretenſe, folio malabathrino, chalciti abbrugiato, gentiana, aniſi, carpobalſamo, ſucco d'hipociſte, gomma, ſeme di finocchio, cardamomo, ſeſeli, acacia, thlaſpi, hiperico, ſerapino, & ammio, per ciaſcuno dramme quattro, di caſtore, ariſtolochia ſottile, ſeme di dauco, bitume giudaico, opoponaco, centaurea ſottile, & galbano, per parte dramme due: di mele antico, libre dieci: di vino Falerno, quanto baſta.

Oſſer-

Oſſeruatione nella theriaca di vipere di Andromaco.

Celebratiſſima appo ciaſcuno è queſta theriaca, cognominata Galeno (nome appreſſo de' Greci ſignificante ſerenità, ouero tranquillità, & nò, come hanno iſtimato, certi, ch'ella ſia coſi detta da Galeno Medico Pergamenſe) & è ancora fra tutte le teriache (che molte altre ce ne ſono) la piu degna, & la piu appregiata, è queſto per eſſer eſſa il piu grande & eccellente antidoto, che ſi ſcorga in tutta la medicina, le cui facoltà perche ſono fideliſſime in quel tutto: che promettono: fanno che niun'altro medicamento ſia tanto degno, ne vi s'agguagli in valore, quantunque il mitridato ſia molto valoroſo, & l'appareggi in tutte le facoltà, eccetto ne morſi de ſerpi, che tanto non vi vale per mã care nella ſua compoſitione (come nell'oſſeruatione mitridatica dicemmo) la carne viperina per cui ne è la theriaca uirtuoſiſſima. ſi laſciano per queſta theriaca (e lo concedono i Medici piu dotti) di grandiſſimi antidoti, come ſono l'aurea d'Aleſſandro filoſofo, la confettione di Eſdra profetta, la Theriaca d'Antioco, il Diapraſſio, i due antidoti, l'vno di ſcinchi, l'altro di ſangue, che amendue col Mitridato inſieme lauda Dioſcoride per rimedij valentiſſimi ne veleni, nel prologo del ſeſto libro, & altri ſimili deſcritti tutti da Galeno nel libro degli antidoti, iquali appò gli antichi (perche non u'era ancora la Theriaca) erano in uſo grãdiſſimo, onde ciò è auenuto per hauere la theriaca l'iſteſſo valore, & le proprie facoltà di detti antidoti. Molti Medici famoſi antichi, & moderni oltre il laudare, & approuare queſta theriaca per antidoto diuiniſſimo, l'hãno anchor di modo iſtimata, che tutti poſcia l'hanno voluta ne ſuoi antidotari. Ma non però mai alcuno fu, che coſi ueriteuole la ui poneſſe, & ſtendeſſe quanto, che fece il magno, & dotto Galeno, & maſſimamente nel libro, ch'egli ne ſcriue a Piſone appartatamente (bẽche non tutti credano che ſia queſto libro legitimo di eſſo Galeno: ma ue l'habbia aggiũto qualche curioſo) nelquale poſcia, che fedelmẽte u'ha egli recitato, & il valore, & la confettione di tutta la theriaca, ne' verſi medeſimi elegiaci in cui la ſcriſſe, & la donò il buono Andromaco a Caio Nerone Imperatore del qual fu Medico, la ſtendè ancora in aſſoluta oratione, dallaquale l'habbiamo noi tratta & qui ſteſa nell'ordine, & parole medeſime di Galeno. Et queſto a cagione ſola habbiamo fatto, che eſſendo eſſa ueriſſima, & la legitima (come è detto) di Andromaco, ſia ancora quella, che s'oſſerua, ne altra ſe ne cerca. Et quãtunque l'autorità di tanti altri famoſi, & degni autori, che l'hanno deſcritta, & propriamente di Aetio, di Paolo Egineta, & di Auicen. ſia tale, che a non darui fede pienamente paia quaſi che lor ſi faccia offeſa: nõdimeno è pur chiaro, che hauendola uariata eſſi uel deſcriuerla, non hanno oſſeruato l'integrità d'Andromaco. Benche non ſolamente Aetio, Paulo, & Auicenna hanno fatta tale uariatione, ma altri anchora

non meno di loro chiari, & eccellenti ſono incorſi in tal diffetto. Xenocrate, Demetrio Magno, & Damocrathe Medici illuſtri, e prudenti, & che ne la medicina tennerono grado riputatiſſimo, furono (come ci racconta Galeno, nel libro a Piſone, della Theriaca, nel ſuo fine) dalla deſcrittione d'Andromaco differenti. Xenocrate non vi volle altro, che la metà del ſerapino, nel reſto fu cócorde. Damocrate diſcordò nel peſo di molti ſemplici, & propriamente ne le due ultime copulationi. Nella prima, doue ſtanno ſigillatamente, dramme quattro di ciaſcuno, non vuole egli, che ſiano piu di due. Nella ſeconda pure, doue ſono legati inſieme dramme due di ciaſcuno, uuole che ſiano, & coſi ſentẽtia, d'una dramma ſola. Demetrio taſsò ſolamente i paſtelli di ſquilla, in dramme 46. Il Magno, dupplicò il cinnamomo, & partì ꝑ metà il chalciti, & il ſerapino, & augumentò la miſura del vino, in due ſeſtarij, le cui differentie conoſciute, & conſiderete da Galeno, fecero che egli po ſpoſtele tutte, ſi riſolue (ſi come eſſo afferma, nel luogo) di ſopra allegato d'oſſeruare, & vſare quella ſolamente di Andromaco, per eſſere fra tutte l'altre preſtantiſſima; laqual riſolutione, causò che fuſſe poſcia aſcritto l'antidoto a lui, nominandolo coloro, che s'attennero all'iſteſſa ſua diſpenſatione, Theriaca di Galeno. Et non ſolamente oſſeruarono i diſpenſatori del ſuo tempo tal nominatione: ma molti altri autori ancora, & i piu degni (ſi come pure hoggidì ſi ſcorge ne i ſuoi ſcritti, nel frõte della Theriaca, che deſcriuono) la continuarono. Et auenga che queſta ſi fatta, attribuitione d'eſſa Theriaca data a Galeno faccia parere, che ſi difrauda della riputatione Andromaco: nõ fa però, che tale iſcrittione riſulta in danno della medicina, che coſi haueſſero pure quegli oſſeruato puntalmente l'integrità di Andromaco, come non ui accadeua, che u'aggiungeſſero, ne ui leuaſſero ſemplice alcuno, eſſendo eſſo Andromaco ſtato nel comporla (come conoſcono, & affermano i piu ſauij) uie piu che diligente. Aetio, che di ſopra habbiamo nominato, usò nel deſcriuerla utiliſſima politezza. Tutti i ſemplici diſteſe egli in quel miglior uigore, & qualità, che deono eſſere, & di quelle Regioni anchora, onde ſi colgono perfettiſſimi. ma con tutto ciò non oſſeruò la integrità di Andromaco, ne quella di Galeno, hauendo nella deſcrittione l'acoro. & l'abrotano di piu: mancandoui in tutto il cardamomo, & la metà del ſerapino. Paolo Egineta, & Auicenna diſcordarono eſſi ancora in queſto diminuire, & creſcere de ſemplici. Ma chi piu uariò; certo niuno, che Nicolò Mireſio, che tanto iſconciamente eſpoſe queſto antidoto, che tutti i ſemplici tramutò nel peſo: & ui aggiunſe la cenere de i granchi abbruggiati, & una troppo quantità d'erui, benche queſta sõma d'erui paia che Andromaco, il piu giouane, & figliuolo (che piu forſe non habbiamo detto) del uecchio Andromaco la poneſſe nella Theiaca, che ei traſſe in oratione ſciolta da quella primamente ſcritta in

elegia

elegia dal proprio padre. laqual deſcrittione per eſſere coſi in proſa, era piu facile ad eſſere inteſa. onde fu non ſolamente ſeguita & imitata dal Mireſio: ma da ciaſcuno altro, che ne habbia ſcritto, come aſſai bene ſi puo vedere. Non fu il giouane Andromaco in altro differente dalla deſcrittione del vecchio, che di vna drāma di piu nelli trochiſci di ſquilla, & in hauere poſto il pepe negro in luogo del lungo & il lūgo in luogo del negro: mancādoui in tutto il bianco, & la ſcematione della metà del ſerapino. Ma laſciando horamai queſte differenze, che troppo haueremo da fare, volendole dire tutte, & quelle maſſimamente di alcuni moderni, che ui hanno ſcritti ſopra lunghi trattati, verremo alla compoſitione, doue non poco ci ſiamo affaticati per rintracciarne la vera deſcrittione, & il modo megliore di comporla nella deſcrittione habbiamo creduto a quella di Andromaco recitata da Galeno, come di ſopra habbiamo detto, a Piſone. Del comporla noi habbiamo voluto vedere l'ordine de gli autori piu ſcienti, & eſtimati, antichi, e moderni, che ne habbiano ſcritto. Et tanto ſopra queſta è ſtata la curioſità noſtra, che in tutti quei luoghi, ne quali ci ſon venuti a notitia, doue eſſa ſi ſia cōpoſta, habbiamo cercato, & fatto il poſſibile di ſaperne, & vederne l'ordine di tutti. Il modo, che v'hanno oſſeruato, & che v'oſſeruano i ſpeciali Perugini, i Fiorentini, i Bologneſi, i Venetiani, i Tertoneſi, i Padouani, i Genoueſi, & in altri luoghi ancora, & di Franza, & d'Alemagna, ne habbiamo parte ueduti, & parte ſaputi preciſamente. In Roma poi eſſendo Pontifice Paolo III. nel cui Ponteficato quieto, & felice poterono i migliori ingegni moſtrare la chiarezza delle virtù loro. tra gli altri fu M. Pelegrino Fulginato ſpeciale, & il Reuerendo Fra Bortolameo d'Araceli, i quali ſi diſpoſero inſieme di comporre piu leggitimamente, che foſſe poſſibile queſta Theriaca: nella quale non mancarono di diligētia, ne ſparmiarono ne a fatica, ne a ſpeſa alcuna. E ſempre due volte, che la compoſero, uolſero, che ſopra ui colleggiaſſero i migliori Medici della Città. Doue eſſendo noi preſenti l'vna, & l'altra uolta poteſſimo ſolverſi di tutti, quei dubii che dentro ſi haueua in eſſa compoſitione. Nella ſeconda, che eſſi compoſero, la ſtimaſſimo noi, & coſi la ſtimarono molti altri aſſai migliore della prima: percioche in luogo del balſamo non poſero, come fecero la prima fiata la ragia del larice detta volgarmente termentina: ma vn liquore di mirrha diſſolta in boccia con buona arte. Ne per la terebinthina ui poſero la ragia laricina detta, ma il uero terebintho, & coſi per il rheupontico non ui miſero, come ha Auicenna, lo rheubarbaro, ma lo iſteſſo rheu di ponto, che inſieme col terebintho ci è portato nouellamente dalla iſteſſa regione doue naſcono, da i propri mercanti la onde per quel tutto, che ne habbiamo letto, & inteſo, & ueduto, potiamo, quanto altro diſpenſatore aſſicurarſi alla ſua confet-

tione, benche con tutte queſte ragioni non ſiamo però di animo certo di confettarla in quella perfettione, in cui primamente la compoſe Andromaco, & poſcia Galeno per eſſer noi poueri di molti ſemplici, come ſon il balſamo, il cinnamomo, la mirrha, il coſto, il calamo odorato, il petroſello macedonico, l'amomo, il meo, la terra ſigillata, il chalciti, il carpobalſamo, il cardamomo, l'acacia, il thlaſpi, l'ammio, il caſtore, & il bitume giudaico: & nõ è da marauigliare ſe la theriaca uẽdereccia (che coſi intendiamo quella portata in molta copia, & uenduta per finiſſima ſu le fiere, & mercati piu grandi da diuerſi mercatanti) nõ ha le qualità, & proprietà aſſignate alla ueriſſima. Percioche oltre al difetto del mancare nella confettione molti ſemplici delli ſopranominati, ne ſono ancora de gl'altri per entro, ſi come quelli, che ſi ripongono per un'altro ſemplice, quegli ui ſono ancora, che ſi comportano nelle arte del comporla. I quali eſſendo infiniti, e lunghi troppo, & di poca importanza il narrargli, li taceremo, non rimanẽdo però di ſodisfare ogn'uno, & coloro maſſimamente che aſpettano ueder l'arte, & il modo, che ui oſſeruiamo nel cõfettarla. benche queſta ſodisfattione nõ la poſſiamo noi dare in altra guiſa: ne dire meno la diſpẽſatione d'eſſa theriaca, che in quell'ordine proprio, che moſtraſſimo a i Reuerendi di Araceli, di comporla ottimamẽte. E fu queſto. Poſcia che de migliori ſemplici haueſſimo fatto ottima elettione, tanto de i ſuſtituti, quanto de i propri, cominciamo imitando Andromaco, e Galeno a far ſcelta de lignoſi, duri, ſecchi, & aridi, che tutti in queſto eſſere ſono atti alla trituratione, & criuellatione. cominciamo medeſimamẽte a far ſcelta de gli humidi, teneri, molli, & tenaci, i quali peſtati c'haueſſimo i primi, & paſſatogli per ſtaccio fiſſo conueneuolmente, col coltello gli minucciamo ſottilmẽte, & infondemmo in ottimo uino dolce, puro, uecchio, & generoſo, per tãto ſpatio, che ſi ſmõſero, & vi haureſſimo anco operato il fuoco, ſe foſſe ſtato dibiſogno, hauendo però primamẽte purgate le gomme delle ferule dalle immonditie, & reddutte le ad vna per una alla prima conſiſtenza con pura acqua nel modo, ch'al ſuo luogo diremo nella eſſercitatione. E queſto ancora oſſeruaſſimo ne ſẽplici triturabili, cioè di peſtare ciaſcuno da per ſe: che non poco ſi deue far ſtima de ſi fatta operatione ſeparata ne gli antidoti. Et ſe pure non tutti peſtare da ſe, peſtarli almeno a queſt'altro buon modo: tritando prima i trociſci (c'habbiamo detti paſtelli) di ſquilla, gli hedicroi, & i theriacali da ſe medeſimi inſieme. Poi i tre pepi, il carpobalſamo il cardamomo, la caſia, & il cinnamomo. Poi il ſpigo nardo, il ſquinantho, il ſticados, l'ariſtolochia, la centaurea, l'ireos, il coſto, la gentiana, & il gengioue: poi le radici del cinque foglio, il meo, il phu, & il reupontico. Poi l'amomo gli aniſi, il finocchio, i ſeſeli, il thlaſpi, l'hyperico, l'ammio, il dauco, il ſeme di nauoni, e quello di petroſello.

troſello. Poi le roſe, il ſcordeo, il dittamo, il marobio, il calamento, il polio, il camepithio, il camedrio, il nardo gallico, & il folio: benche q̃ſto, per eſſere ſuccedaneo ſi puo accommodar con quegl'altri, che gli ſono piu ſimili, & coſi de gl'altri ſuccedanei, che ui ſono. Poi fatte queſte triturationi uoleſſimo, che l'agarico ſeparatamente, ſi riduceſſe ſottile, fregandolo ſopra d'vn ſtaccio. faceſſimo poi che ſi peſtaſſero, & trituraſſero da ſe appartatamente tutti queſt'altri ſemplici, cioè il zaffrano, la mirrha, l'incenſo, la terra ſigillata, il chalciti, la gomma, il bitume, & il caſtore. Ma perche il bitume è faticoſo (per l'ontuoſità, che tiene) a ritrarſi, s'ha da macinare ſul marmo, a guiſa de' colori, col fonderui del vino a baſtanza, che lo morbidi, & liquidiſca: ouero farlo tenero con parte dell'olio balſamo, il terebintho, e'l ſtorace eſſendo amẽdue raſinoſi peſtare beniſſimo inſieme col balſamo in vn mortaio di bronzo fatto caldo; & coſi liquiditi meſchiarui, & l'aſpalto, cioè il bitume, e l'opio ſmonti con vino, & coſi col buon caldo del fuoco fatti ſottili, che furon i primi a meſchiare in lib. dieci d'ottimo mele, ſeguendo di mano in mano a porui tutte l'altre coſe, & tutte gradualmente, & prima il ſucco dell'hipociſto, q̃llo di liquiritia, & l'acacia, liquidite p̃ tutti col vino, & coſi ancora tutte le gomme ferulacee, purgate però prima (come habbiamo detto) con pura acqua, ſeruando in vltimo le polui. il mele non fu cotto, ma ſolamente ſpiumato, ne piu ne meno ancora di dieci libre, ſi come di queſta miſura l'hanno ſcritti Andromaco il giouane (quantunque malamente in molti ſuoi teſti di dram. cẽto cinquanta) & Damocrate, & Galeno, & Aetio, & Paolo Egினetta, & Auicenna, & altri famoſiſſimi. Et auenga che'l Manlio, il Prepoſito, & altri vogliano altrimenti queſta miſura del mele, & la ſorte appreſſo del vino: non è però, che non s'ingannino: che già mai giudicaraſſi la Theriaca laudabile, quantunque conſtrutta foſſe (come eſſi dicono che deue eſſere perfettta) d'onze ſette di ſpecie per ciaſcuna libra di mele: ma ſi bene, & prouataſſi ancora eccellẽtiſſima, ſe eſſe ſpecie ſieno elette legittime, & ſincere. Et che la conſtruttione di eſſa Theriaca non ſia in coſa alcuna alterata, ne moſſa dell'ordine, in cui Galeno l'ha deſcritta, & che noi anchora la habbiamo eſpoſta. Erra il Prepoſito nel calcolo, che ei fa delle ſpecie. delle quali, eccetuandone egli il mele, & il uino dice entrarne per ogni libra di mele onze ſette, manco dramme quattro, & ſcrop. vno, & mezo, & grani due, & vn terzo. Ilche non trouiamo noi che ſia uero: percioche la ſomma di tutte le coſa è giuſta d'onze 56. che compartitala nelle libre 10. di mele, non ne tocca per cadauna libra altro che onze 5. & dramme 4. con ſcropoli 2. & grani 8. benche queſta doſe, ne in queſta confettione, ne in altra ſimile, non debbe a queſta guiſa eſſer limitata, ma inteſa, & oſſeruata ſolamente in queſta compoſitione ne andaranno per ciaſcuna libra di mele on-

ze quattro, & dramme quattro con ſcropoli 1. & grani 16. eſſendo la ſomma loro, contandoui i trociſci di tutte tre le ſpecie d'onze 45. & dramme 6. Et coſi trouerà ogni diligente, che la calcula. Della cõſtruttione quanto, che ſia eſſa Theriaca migliore, & giuſta in queſta ſeconda quantità, che nella prima, fu da noi ben conoſciuto in Roma, nella theriaca, che compoſero i monachi d'Araceli, & lo conobbero eſſi anchora: Percioche non ſtette ella molto tempo compoſta, che ſi dura, & ſecca diuenne, che nulla parte s'atteneua inſieme. Delquale difetto ragionãdo noi con loro, queſto ci riſpoſero, che coſi non ſaria eſſa diſunita, quando il vino foſſe ſtato Caleno, cioè di quella ſorte, che delle tre parti, l'vna ſi fa perdere col fuoco, & che di queſta openione ſono il Manlio, Albucaſi, & Haliabate. laqual riſpoſta non troppo ci ſatisfece, però che Galeno nel 1. de gl'antidotti venuto alla ſpecie del vino lo eſprime chiaramente Falerno, & dolce, & ch'eſſendo in altra regione doue ſia ad hauerlo impoſſibile, ſi tolga altro vino a lui ſimile di queſte qualitadi, che'l colore ſia fuluo, ſi come l'oro biondetto (queſto è quando non è in tutto ne negro, ne roſſo, ma che imiti il torlo dell'ouo, piu del flauo rubicondo, lo chiamamo noi, dal colore di quel Cece ſotto roſſo, vino Ceſolo. In altri luoghi ſi chiama vino giluo) ſia di ſoſtanza ſottile, di odore ottimo, & gagliardo, & habbia dello ſplendido, ſi come l'aruſio di Chiò, il leſbo di Mitilena, il Creſſolo di Metina, & l'Aſiatico del Monte Tmolo. i quali eſſendo tutti oltramarini, & troppo a noi lontani, non accade che ne ragioniamo altro. Baſta à ſapere, che queſto ha di loro detto Galeno, acciò che in difetto. & in luogo del Falerno ſi poſſa la confettione ſouenire con altro vino, che gli ſia ſimile. Et perche ſappino i diſpenſatori quale ſia il vino Falerno, acciò che meglio conoſcano quali delli ſuoi vi ſieno piu proſſimi, & ſimili (ch'ogni regione ha la ſua ſorte migliore ſecondo che reca la ſtagione o il fato) qui lo eſporremo nel modo che ci è ſtato detto da i paeſani di là: i quali propriamente coſi ce lo diſciſſero, che Falerno è terreno di Campania, i cui colli ſono molti vitiferi, & producon ottimi, & grati vini, e tutti d'vn generale vocabolo ſono detti Campani: Benche gli huomini del paeſe gli diſtinguano in queſti altri tre nomi: cioè che i prodotti da ſommi colli chiamano Gaurani, quelli di mezo Fauſtiani: quelli di baſſo Falerno. Et di queſto ſono due ſorti, Falerno auſtero, & Falerno dolce, & queſto auiene quando la vendemia ha in fauore oſtro, pel quale l'uue ſi fanno piu negre, & dolci. E il colore d'amendue vermiglio, ſplendido, & trauaſandolo rende ſcintile, & odore ſoaue, & grande. E la ſua ſoſtanza ſottile, il ſapore per eſſere d'vna recente dolcezza, & amabile è gratiſſimo. in quella maniera, che veggiamo hauerlo ſcritto Galeno, & Plinio. chiamaſi hoggidì queſto vino in

Roma

Roma magnauerra (ſe non c'inganna però Carlo Stephano nei ſuoi vini) il quale per eſſer di tutti i vini d'Italia il piu laudato, & per la cõfettura di queſto antidoto il piu commendato non poco ci fa merauigliare, ricordandoſi de la theriaca compoſta in Roma al noſtro tempo, che v'erauamo, dalli Reuerendi d'Araceli: & da M. Pelegrino Fulginato, di que' Medici, che piu toſto il vino greco vi poneſſero, che'l Falerno: dalquale nõ poca copia ne poteuano hauer per eſſerne, & all'hora, & quaſi ſempre Roma copioſiſſima. E ſe pure, per eſſere il Falerno vermiglio, voleuano altro vino fuluo, & generoſo, haueuano di queſto colore il maluatico dolce, & odoratiſſimo, il quale è veriſſimo, & piu vigoroſo vino di Grecia. Volſero i Medici detti, che nel Mitridato ſi poneſſe purè il vino greco, ma in queſto veramente s'oppoſero beniſſimo. Percioche eſſendo eſſo Mitridato compoſto con più quantità di mele, non vi richiede, come nella theriaca ingroſſatione di vino. Et poi è certo da credere, che Mitridate Re non vſaſſe altri vini ne i ſuoi antidoti, che de gli oltramarini, & maſſimamente de gli Aſiani, per eſſere egli a quella regione propinquo, ſtando il Ponto, e la Bithinia, de quali era eſſo Signore, tra l'Europa, & l'Aſia. A queſti vini gli è in tutto ſimile, come habbiamo noi veduto, quello, c'hora dicemmo, detto vino greco: coſi detto da gli habitatori del regno, doue ſi ricoglie, per eſſer ſtate le viti, che lo producono portate di Grecia, & inſerte in quella buona parte d'Italia, con feliciſſimo ſucceſſo, tenẽdo egli hoggimai la lode di bontà di tutti gli altri vini. Ma a che tanto ragionare de i vini? Il maluatico dolce, odorato, e di ſottile ſoſtanza tiene in queſta cõpoſitione il principato, & lo ſeguono poi quegli altri, che l'auicinano piu di qualità. Il noſtro Parmigiano tratto da quelle vue dette vernazze ſe gli appreſſa a buon ſegno, & coſi fa quello, che ſi ha da Genoua, detto, per la ſua bontà amabile. Et il greco ancora (quantunque non ſia dolce) crederemmo, che per la generoſità ſua, & eſſere odorato, & di ſottile ſoſtanza, ſia ottimo: benche la commodità, che habbiamo del maluatico, ce gli fa, operando lui ſolo, laſciar tutti. In Bologna (ſi come ci ricordiamo hora) eſſendo noi per vedere a quegli ſpeciali comporre la Theriaca, otteneſſimo, che nel comporla, la maluaſia teneſse in eſſo, & altri antidoti, di bontà il primo luogo, & foſse vie piu d'ogni altro vino eccellentiſſima. Ne altro vi oppugnarono contro, ſe non che non credeuano, che tutta fuſse legittima, & ſincera, facendoſi eſsa in picciol regione, e ne erano pure ſeruite da Venetiani tutte le parti del mondo con abbondanza: ma diceuano, ch'era miſta con altre ſpecie di vini di quei paeſi. Ma toſto gli diſgannaſſimo di queſto, comprendẽdo pure, che tutte le ſorti di vini, con quali era miſchiata, doueano eſſere ottime & generoſe. Ma tornando alla compoſitione (c'habbiamo detto aſsai del vino, & dell'altre particolarità, che à ſaperle era coſi neceſsario)

ceſſario) confettata che l'haueſſimo, & poſtoui pure il chalciti inſieme con l'altre polueri, ſenza curarſi pũto di daruelo da ſe ſeparatamente ſtemperato con vino, come hanno gia coſtumato, & coſtumano molti ancora di daruelo coſi ſmonto col vino, a cagione ſola di dare negra tẽtura all'antidoto, la voleſſimo coſi fatta, & finita, riporla in vaſe di terra ben cotto, & vetriato, ouer di ſtagno, che l'vno e l'altro non è men buono per conſeruarla, che ſi foſſe d'oro, d'argento, o di marmo. la capacità del vaſe tanto fu di ſouerchio, che l'vna parte delle tre, o almeno l'vna delle quattro, ne reſtò vacua, & queſto affine, che non ſi ſoffocaſſe la confettione, & poteſſe bollire, & refiatare. Et coſi ripoſtala in vn de vaſi nominati, vi voleſſimo per ſei meſi oſſeruare l'agitatione detta da tanti degni autori: non eſſendo ottima giudicata da ciaſcuno, l'ordine della quale, & come s'habbia a fare, è da lor detta in queſto modo.

Che eſſa theriaca ſi maneggia, & ſi commuoua ogni giorno del primo meſe dopo la ſua conſtruttione nel vaſe proprio, doue ſerà ſtata riposta per ſeruarla, per ſpatio di meza hora gagliardamente. Il che ſi faccia ancora nel ſecondo meſe: ma in capo ſolamente di quattro giorni. Nel terzo meſe pur ſi maneggia, come è detto, ma in capo d'ogni ſette giorni. Nel quarto meſe nel capo d'ogni ſette giorni ſi dibatta pure nel modo datto. Nel quinto poi ſi maneggia, ma nella metà, & nella fine di eſſo meſe. Et nel ſeſto vna volta ſola ſi maneggia, & ſia nella ſua fine: non laſciando mai volta alcuna, che s'habbia commoſſa, & agitata di coprirla con carta pecorina, & legarla ſtrettamente. Et queſto tutto, c'habbiamo detto della theriaca poteua eſſere a baſtanza: per nõ tralaſciare coſa in dietro di lei da noi veduta, diremo, & da qual tempo ſia meglio comporla, & per qual proua piu certa ſi poſſa conoſcere che ſia piu perfetta, & di quanta età poſſa ella viuere degna, & valoroſa. Dell'vſo laſciaremo, che dicano i Medici, come cura à loro particolare, le facoltà le ſeguiremo qui ſotto al ſuo luogo.

De modi diuerſi detti da tanti del comporla, non ne diremo altro di queſto c'habbiamo detto, hauendolo noi eletto pel migliore: Queſto diremo bene a coloro, che credono fermamente, ch'a conſtruere la theriaca con aceto viperato in luogo del vino, come ha il Guainero, ſia ottimo modo, che s'ingannino. Perche non ſolamente è queſto contro all'intentione del proprio autore d'eſſa theriaca, & di tanti altri eccellenti, ma ancora, che l'aceto è pure di diuerſa natura a quella del vino: Ne tanto è come lui confortatiuo, ne atto a raddolcire l'amarezza, & horribilità delle medicine: due cagioni le piu importanti, per cui ſcriue Gentile, che ſi pone eſſo vino nella theriaca: Et ciò ottimamente conoſceranno ſempre coloro tutti, che haueranno della materia medicinale giudicio. Ma tornando onde poco fa ci dipartimmo.

Il tempo, ch'è giudicato migliore per conſtruere la theriaca, è di Aprile, o il Maggio nella Primauera, ouero nell'eſtate ne ſuoi primi meſi, percioche compoſta di qual ſi voglia di queſte due ſtagioni, ſi viene a fermentarſi meglio; il che non ſarebbe, s'ella foſſe fatta nell'autunno, o di verno per l'impedimento, che vi ſaria del freddo. Pel quale cremādoſi il mele, e'l vino inſieme, ſaria che le ſpecie vi ſarebbono dentro quaſi che ſepolte, e morte, & fariaſi l'agitatione piu faticoſa: & l'opio anchora non laſcierebbe con quella facilità che laſcia la narcotica ſua frigidità tanto nociua, laquale mitigata ch'è, & tepidita dal vigore delle medicine calde, che vi ſono, & cordiali, diuien placabile, & la confettione tutta ſicura.

Le proue piu certe, per le quali ſi conoſce per vera iſperienza, ſe eſſa ſia perfetta, e compoſta lealmente ſono ſcritte da Gale. nel lib. a Piſone. Nelquale doppò alcune lodi date alla theriaca, ſegue, che i Pretori, a cui era dato poteſtà d'amminiſtrare la giuſtitia ſopra a malfatori condennati alla morte, la ſperimentauano in quelli, dandone loro ò prima, ò dopo ch'erano ſtati morſicati da gl'aſpidi velenoſiſſimi, ſufficiente quantità, laquale, ſe perfetta era, tutti da morte li campaua: ma perche non era in poter ne di Gal. ne d'altro medico di prouarla coſi ne gli huomini, la prouauano in altri animali, & ne galli ſeluatichi maſſimamente (queſti eſtima Auicenna, che ſieno li faſiani, per eſſere piu di natura ſecchi, che li domeſtici nodriti nelle caſe.) Vedeuaſi in queſti galli la proua a queſto modo. Tutti i velenati moriuano toſto, non hauendo beuuta la theriaca, & quegli poi reſtauano viui, & ſi riſanauano, i quali, auanti che fuſſero ſtati morſi da fiere velenoſe, haueuano tolto l'antidoto. Conoſceuaſi ancora la ſua perfettione, quando datone a coloro, c'haueano preſo l'opio, ò il iuſquiamo negro, ò la mādragora gli rendea liberi, ſtruggendo la potenza d'eſſi veleni. Si ſcorgeua appreſſo s'ella era ſtata falſificata col darne pure ad alcuno c'haueſſe tolto medicina ſolutiua per purgarſi, percioche ſe perfetta era, facea debole, & uana la facoltà già ſolita di ſoluere.

Le ſue facoltà le diremo al ſuo luogo. Et auenga, che nel modo iſteſſo, nel quale le ha dette Galeno, Damocrate, Auicenna, & altri famoſi, la haueſſimo noi potute dire l'habbiamo nondimeno per farne andar lo antidoto con la riputatione di lui degna dell'antichità volute eſporre (benche in ſemplice oratione, che in queſto habbiamo imitato, & oſſeruato integramēte il dotto ſtrutio Platone, il quale le ha eſpoſte anch'egli in ſimile oratione) nella ſentēza medeſima, in cui furono eſpoſte in verſi elegiaci dal primo Andromaco a C. Nerone Imperatore.

Di quanta etade poſsa ella viuere degna, & valoroſa, hauendo ciò aſsai bene, & prima, & meglio d'ogni altro detto Auicenna, nel quinto libro, nel trattato della theriaca, farà che noi ancora, & con

ſodisfat-

ſodisfattione di tutti il medeſimo referiremo. Scriue egli adunque nel luogo detto, che nella theriaca ſono l'infantia, la pueritia, la giouentù, la vecchiezza, & la morte. Comincia la infantia dal dì, che è confettata, & dura i primi ſei meſi. Poi uiene in pueritia, & in augumento, & ſtauui ſe è in regione calda, anni dieci, & s'è in fredda, anni uenti. appreſſo entra in giouentù, & duraui medeſimamente ſe è in regione calda, anni dieci, & venti in regione fredda. Poi declina in uecchiezza & iui parimente viue dieci anni in regione calda, & uenti in regione fredda. Paſſato queſto eſſa ſi muore, perche ſi fa debole ſpogliãdoſi della uirtù ſua theriacale.

Oratione tratta dalla prima parte della Elegia, che ſcriue Andromaco vecchio à Nerone Imperatore del valore della Theriaca di uipere, cognominata Galene.

Piacciati nobiliſſimo Ceſare, d'aſcoltare la virtù, & forza del compoſto antidoto, ò Nerone datore, & conſeruatore della libertà, & quiete noſtra, odi l'immenſa facoltà dell'vnica, & pretioſa theriaca, la cui cognominatione ſia tranquilla, & ſerena. Di queſta è tãto il uigore, che non ſi temerà (da eſſa aſſicurato) la maluagità d'alcũ veleno. Non potrà il frigido papauero col ſucco ſuo ſtupefattiuo offendere chiunque l'hauerà beuuto. Non potranno parimente fare nocumento ad alcuno la cicuta, l'aconito, il ioſciamo, il taſſo, & il colchico tutti mortai ueleni. Ne ſimilmente offenderanno l'ulceratiue cantarelle, che ſogliono indurre l'orina ſanguinoſa. A queſta theriaca cederà la peſtifera vipera, l'arida dipſade, & la micidiale ceraſte. A queſta non farà reſiſtenza il frigido ſcorpione ne il ueloce aſpide. Per queſta faraſſi pauroſſo il driade ſerpente, a tale, che ſi contenterà, fuggito, di ſtarſi nella latebroſa ſua cauerna. Queſto medeſimo farà driino ſerpe, che non ha ſangue, & il crudeliſſimo hemorrhoo. Queſto antidoto libererà l'huomo da mortiferi falangi. Farà mancare di forza il maluagio hidro piu furibondo nella ſtagione, che'l Sole ſalito nel piu alto cielo, minaccia a gli aridi campi. Non potrà il cherſidro con la ſanguinoſa bocca priuar l'huomo de l'amata, & dolce uita. Et tu Ceſare tanto di queſto antidoto ti puoi promettere, che nell'eſtate non temerai colcato ne'uerdi, & diletteuoli prati, & ouunque ti piacerà ripoſarti, ancor che fuſſe ne campi della Libia. Serai per lui ſicuro dalla rubeta, & amphisbena velenoſi animali. ne meno reſtarà ciaſcuno liberato dal tumido & duro ventre, che dell'aſmatico petto, il quale col frequente reſpirare con la raucedine, & col difficile riſcuotere del fiato ſopporta con fatica l'odioſo peſo. Ecco Ceſare il preſentaneo

ſentaneo rimedio al gonfiato corpo: le cui inteſtina, come peſce nell'acqua di continuo nuotano. Farà egli ceſſar ogni dolore, che nel corpo per vento iui ſerrato ſi creaſſe, diche l'huomo cruciato ne rimaneſſe lungamente. Chi ſpogliato del natiuo colore, haueſſe, e gli occhi, e tutto'l corpo di liuido, & giallo dipinto, cauſato dal trabocca to fiele, per non potere ne gli ottuſi meati hauere il ſolito diſcorſo, vſando queſto mirabile, & degno rimedio, ſarà del priſtino colore in breue riueſtito: Queſto vuole a chi non cura il cibo, & l'aboriſce, benche da i Cieli gli venga permiſſo il lungo uiuere, contra di ſe ſteſſo crudele, ch'ogni medico ſuffragio gli ſia lontano. Vuol parimente chi ſarà infeſtato dall' hidropico male, ſia vſandolo liberato, & fatto ſano. Et chi hauerà gli occhi per mali accidenti, torbidi, & languidi ſerà (reuiuendoſi quegli, & facendoſi chiari) fatto libero. Sera anchora al thiſico rimedio certo, & ſingolare. Et chi per lo ſpaſmo opiſtono hauerà rigidi, & ritratti i nerui, gli ſeranno da queſto diuino antidoto renduti molli, & arrendeuoli. Et ſi come membrana vn timore cingendo le coſta ſino dall'imo petto, gli offenderà il polmone, egli gli preſtarà il pertinente, & accommodato aiuto. Da lui ſeranno cacciati gli horrendi dolori cauſati dall'vlcerata veſica. A quelli, che per le affocate reni ſono con dolori, & sforzati uietati a rendere l'orina col deſtillare continuo del proprio ſeme, gli ſarà egli vnico refrigerio, & ſalute. O antidoto diuino, pretioſo di mirabile facoltà. Tu leuarai ancora ogni dolore, che cinga i lombi. Et riſanarai quei petti (ſe molti giorni ti uſeranno gli indiſpoſti) che di rendere i ſtomacoſi ſputi pare non ſi poſſano ſaciare. E chi mai crederia, che tu foſſi dotato di virtù baſtante a preſeruare ciaſcuno dalla ſpauenteuole, & contagioſa peſte? & che pigliandoti nel naſcere del Sole, tu poſſi ſcacciare ogni pericolo d'aere ammorbato. Il ſmanioſo infermo ferito dallo arabbiato cane, che tanto tema l'acqua, da lui bramata per la moleſta, & continua ſete, che l'infeſta, ſarà per te ridotto nel pacifico, & ſolito ſtato. Tu potrai donare il grato, & dolce ſonno a chi l'hauerà ſmarrito, & perſo. Ora attendi, Ceſare digniſſimo, il modo di uſare la ſalubre medicina, per riſanare i mali, c'habbiamo detti. Fa biſogno di queſto antidotto detto, Theriaca, pigliarne la quantità d' vna faua di quelle, che naſcono ne campi inondati dal gran Nilo, & quella ſtemperare con tre ciathi d'acqua calda, & pigliarla la ſera quando ſi uà a dormire, ouero la mattina nel far del giorno: benche in alcuni caſi è neceſſario il pigliarla e nell'vna, & nell'altra hora, ſe l'infermità aggrauarà piu di giorno; conuien pigliarla la mattina. Et ſe di notte moleſtarà piu: pigliarla la ſera. Et chi ſarà ferito da ſerpe crudele, ouero ingannato da beuanda ueleno ſa, deggia e nell'vna, & nell'altra hora uſare il certo, & ſalubre rimedio.

per-

percioche riposerà l'infermo il giorno allegramente, & la notte cõ ſonno tranquillo.

Diacaſia di Giouanni Concorreggio.

La Diacaſia del Concorreggio è medicina delicata, e ſenza mordicatione. Purga lo ſtomaco, il ſangue, la colera, & la flemma ſenza nocumento. raffrena ogni acuità, reprime la ſete, conferiſce alle febri calde, & alle reni riſcaldate. Et non ui laſcia generar pietre. Leniſce il petto, le viſcere e la gola, & eſſendoui poſteme acute, le riſolue. onde ſi compone coſi. Piglianſi di prune damaſene, & uiole, ana onze ſei, e fasſi decottione in libre ſei d'acqua, fin che ſi conſumi la terza parte. Poi ſi cola, & vi s'agiungono in eſſa colatura di manna eletta, caſſia polpoſa e monda, ana onze 6. di tamarindi onze 5. Et coſi ſopra a fuoco lẽto e chiaro, cõducẽdogli tanto che s'iſpesſiſcano, ui s'aggiũgono di zucchаro candito poluerato onze tre, di peneti onze 2. di zucchаro roſſo libra vna, di ſiropo violato, onze dieci, & fasſi bollire. la doſe à d'onza vna fino ad vna e meza.

Oſſeruatione nella Diacaſia di Gio. Concorreggio.

Molte, & molte deſcrittioni habbiamo di Diacaſia, ouer di Caſſie fiſtolate, dellequali ſol queſta di Giouan Concorreggio, & la ſeguente, ch'è magiſtrale, ſono che piu ſi laudano, e che ſi coſtumano. Il Suardo, & il Prepoſito ne ſcriuono alcune. la preparatione delle quali può farle è cõ mele e cõ zuc. che tutte ueramẽte ſono piu toſto conueneuoli a chriſtieri ch'à delicatezza di bocca. Il modo di comporre queſta ſerà con miglior operatione in queſta guiſa, che la polue di zucchаro, che coſi chiamaſi il zucchаro roſſo, ſi ſiropeggia cõ la decottione delle prune, & uiole. Et iſpesſito che ſia ſopra al fuoco, ui s'aggiunga il ſiropo violato, la caſia, la manna, & i tamarindi ridotti queſti in polpa con lo aiuto della decottione ponendoui in ultimo il zucchаro candito, & i peneti pulуerizati, & fatto coſi ſi riponga.

Diacaſia lenitiua magiſtrale.

La Diacaſia lenitiua magiſtrale della medeſima intentione, ſi compone coſi. ſi prendono prune, ſebeſten, di ciaſcun. 15. d'orzo mondato, polipodio, e liquiritia, ana oncia una. d'aniſi, finocchio: e cannella, ana oncia meza. ſi fa d'ogni coſa decottione con lib. 8. di pura acqua, fin'alla conſummatione della terza parte, ponendoui nella fine di capeluenere, e viole, ana oncia vna. Et colaſi, & con la colatura diſſoluendo di caſia fiſtula libra vna & meza, di polpa di tamarindi onze quattro, di zucchаro roſſo, & peneti ana onze otto: ſi fa elettuario, aggiungendoui alle volte, ſe tale ſerà l'intentione de Medici di manna eletta onze ſei.

Oſſeruatione nella Dacaſia lenitiua magiſtrale.

Queſta ſeconda Diacaſia lenitiua è veramente digniſſima, & delicatiſſima, e per eſſer anco prouatiſſima nell'operationi della antidotta, ſi come habbiamo veduto piu uolte ha fatto, che ſempre l'habbiamo vſata, e conſigliato ancora, che s'uſi. la teniamo però preparata ſenza l'ultima additione della mãna, laquale (come s'è detto) vi s'aggiũge, ſe uogliono i Medici, nelqual modo confettata ſenza manna, la chiamiamo diacaſia lenitiua, ouero caſia, o diacaſia fiſtulata, & ſe è con l'additione della manna, diacaſia con manna. Dia è prepoſitione innanzi al proprio nome d'ogni antidoto dou'ella ſia: come ne gli elettuari al catholicone diacatholicone, & alla confettione di dattoli diafecone, & a quella del moſco, & dell'ambra dia moſco, & diambra. Et ne ſiropi al rob di noci, dia nucis, ouero diacarion, a quello di more diamorone: & ne gli vnguenti a quello d'althea dialthea: a quello di vitriolo diafenicon, ouero, come è piu trito diapalma, per l'agitatione, che vi ſi fa nel cõfettarlo con rami di palma. Et ne ceroti a quelli di mucilagine, che è nome di medicamento fatto di ſucchi diachiloni. Et altri ſimili infiniti. Gli danno alcuni, anzi molti il nome, e'l ſignificato di confettione.

Elettuario lenitiuo magiſtrale.

Lo elettuario lenitiuo leniſce il uentre piaceuolmente, conferiſce alle febri coleriche acute, & uie piu che acute, ò ſieno in principio, in ſtato, o in augumento, percioche ſpegne l'ardore dell'vna, & dell'altra, & ſenza mordicatione. faſſi in queſto modo, ſi toglion d'vua paſſa onze due: di capeluenere, & viole ana manipolo mezo, giuggiole, & ſebeſten, ana xx. di liquiritia onza meza: di prune, & tamarindi ana dramme ſei: di ſena, & polipodio ana onze 2. di mercotella man. vno e mezo. ſi fa decottione, che ſi conſuma fino alla terza parte, & ſi cola, & con eſſa colatura ſi diſſoluono di fior di caſia, polpa di tamarindi, polpa di prune, di zuccharo uiolato, & zuccharo fino, di ciaſcuno onze ſei, & coſi mouendoli alquanto ſopra al fuoco ſi fa elettuario, dandogli nella fine per ciaſcuna libra, che ſia di ſena eletta poluerizata oncia vna & meza.

Oſſeruatione nell'elettuario lenitiuo magiſtrale.

Queſto elettuario lenitiuo è magiſtrale, & è molto in vſo, & maſſimamente nelle parti di Vinegia, donde n'ha hauuto egli l'origine. Di un'altro elettuario lenitiuo ci ha fatto hora ricordare queſto, ch'eſſendo noi in Mantoua, ci fu moſtrato da que'ſpeciali, belliſſimo veramente di compoſitione: ma da loro ſolamẽte oſſeruato. E forſe, che l'autore iſteſſo, che'l compoſe, hebbe animo di ſodisfare con eſſo elettuario di diaſebeſten, & il diapruno, dandogli le intentioni, & parti di quegli. Il quale per eſſere, come è detto, di belliſſima compoſitione, nõ ci parrà fuori di propoſito ſtenderlo qui in queſto luogo. Però toglionſi

glionſi a comporlo d'vna paſſa onze tre, di ſena onze due e meza, di polipodio onze quattro, d'orzo mondato, onze due di prune, & tamarindi ana oncia vna e meza: ſebeſten, & giuggiole, ana xl. di Mercorella manip. vno e mezo, di fiori di boragine, di bugloſſa, & di viole ana oncia vna, fichi ſecchi x. faſſi d'ogni coſa decottione in lib. xv. di pura acqua, che ſi conſuma il terzo, e colaſi, & con parte d'eſſa colatura, & libra 1. & oncie noue di ſucco di roſe ſi ſtringono inſieme a forma di ſiropo, & con l'altra parte della colatura, diſſolueſi di polpa di caſia, & di tamerindi ana libre vna e meza, di diapruno ſemplice libr. 1. & onze due di zuccharo violato libre vna, & faſſi elettuario, ponendoui nella fine di ſena poluerizata libre vna, & onze tre, di diagridio trito oncia vna & queſto veramente è elettuario eccellentiſſimo, e puo il medeſimo, che'l primo lenitiuo nel ſoluere, ma con piu efficacia, & il medeſimo che poſſono il diapruno, & il diaſebeſten. ſi deono queſti due elettuari cuocere a giuſta conſiſtenza, e ch'eſſendo mal cotti, non gli poſſa l'humidità corrompere le decottioni ancora dell'vno e dell'altro, ſono di troppa quantità, che ſolamente la terza parte baſtaria alla confettura d'eſſi antidoti, ma gli habbiamo noi ſcritti, come gli habbiamo ritrouati. non ſarà anco fuori di propoſito porre in eſſi decotti, due, ò tre cime d'aſſenzo, le quali poſſono eſſi elettuarij ſeruar da corrottione.

Diapruno.

Il diapruno ſemplice fatto ſenza diagridio, leniſce, & conforta gli inteſtini, ſpegne il calor della febre, & mitiga la ſete. onde eſſo ſi dà nelle febri acute, & d'incendio, come ſono il ſinoche, & il cauſone, e ſieno in principio, in ſtato, & in augumento in tutte l'hore del giorno, ma fatto con diagridio, ſi dà piu cautamente, & nelle hore matutinali: percioche e fatto ſolutiuo gagliardiſſimo. Onde ſi pigliano cento prune damaſcene, e ſi cuocono in tanta quantità d'acqua che la cuopra ſolamente: cotte ch'elle ſiano, & infreddate alquanto, ſe ne tragge la loro polpa per ſtacciò sì che non vi reſti ſopra altro, che le ſcorze, & l'oſſa. Poi nella iſteſſa leſſatura delle prune, ſi bollirà onza vna di fiori di viole, laquale colata poi & ſiropate con eſſa libre due, di zuccharo, vi ſi metterà libra vna della polpa paſſata per ſtaccio, & cominciãdoſi ſopra al fuoco ad iſpeſſirſi, vi s'aggiungerà di tamarindi, & fior di caſſia per ciaſcuna oncia vna, diſſolti con la predetta decottione. Et diuenuti a perfetta cottura, agitandoli di continuo con vna ſpatola, vi ſi meſchiano queſte polui di ſandali bianchi, & roſſi, ſpodio, rheubarbaro, & cinamomo, per ciaſcuno dramme tre: di roſe, viole, ſeme di portulache, ſeme di ſcariola, berberi, di ſucco di liquiritia, e tragacantho, per ciaſcuno dramme due, di ſeme di melone, di citruli, & di zucca annodati per ciaſcuno dram. vna. Daſſi a queſto modo compoſito quanto

ſia

ſia vna caſtagna con acqua fredda a tutte l'hore del giorno. Et volendo lo ſolutiuo, vi ſi pone per ciaſcuna libra ch'ei ſia, & propriamẽte nel leuarlo dal fuoco, di diagridio drã. ſette, & daſſi queſto alla quantità medeſima, ma con acqua calda la mattina.

Oſſeruatione nel Diapruno.

Queſto diapruno è di Nicolò Mireſio Aleſſandrino, quantunque ad molti ſia tenuto di Nicolò Salernitano, per hauerlo nel ſuo antidotario, dalquale l'hanno tratto, & tranlo tuttauia, & quaſi tutti i compoſitori. Et auien ſol queſto per eſſer eſſo Nicolò di Salerno piu noto che'l Mireſio. coſtumaſi q̃ſto antidoto ad amẽdue le guiſe dette nella deſcrittione: l'vna col diagridio, e l'altra ſenza. A q̃ſto ſi da il nome di sẽplice, & all'altro di cõpoſto, ouer ſolutiuo. Alcuni nella deſcrittiõe hãno detto, che ſi tolga q̃lla quantità che ſi vuol di prune, e ſi cuocano, & ſi tragga la polpa, come s'è detto: modo pel quale non deono eſſer i diſpenſatori ripreſi, non eſſendo queſto danneuole importanza. Anzi è ben fatto tener parato della detta polpa compoſta con zuccharo ſemplicemẽte, che tale è ancora in uſo. ch'oltre all'eſſere eſſa al guſto aggradeuole, e ancora utiliſſima nelle infermità coleriche. E talmente neceſſario hauerne per ricomporre fra l'anno il diapruno, che ſuol mancare, & maſſime in quelle botteghe, in che molto s'adopra. laquale diſpenſatione, come ſia da noi fatta; tutte le uolte che ci manchi lo elettuario è a queſto modo.

Facciamo leſſatura d'otto onze di prune in libre tre d'acqua, fondendoui ſopra nella fine oncia vna di viole, & diuenuta fredda, la coliamo, con laquale ſiropiamo libra vna & meza di zucchero, e vi meſchiamo ſeco auãti che s'iſpeſſiſca altrotanto di polpa delle prune riſeruata, nellaquale ci è il terzo di zuccharo, che in queſta doſe oſſeruiamo di prepararla. Et venuti, che ſieno a debita conſiſtenza, ſtangheggiandoli di continuo, v'aggiungiamo, e la caſia, & i tamarindi, & conſeguentemente tutte le ſpecie poluerizate. E con queſta arte viene ad eſſere il diapruno perfetto, & ſodisfatta interamente l'intentione dell' Autore.

Diaſebeſten magiſtrale.

Il diaſebeſten purga la colera, & la flemma dominanti, e il tragge fuori della melanconia, e queſto fa piu toſto leniendo, che ſoluendo. conferiſce alle febri coleriche corrotte, e continue, pure e nõ pure: Racqueta l'acuità delle febri, la ſete, e le uigilie, & l'amaritudini, trahe le materie acute dalle vie orinabili, & della veſica. faſſi coſi. Piglianſi diaſedeſten onze 5. & s'infondon in lib. 1. d'acqua di uiole, & ſi bollono, & collanſi. Nella colatura s'aggiunge d'acqua d'ireos, & d'anguria ana onze 6. di viole, & ſemi communi frigidi ana onza 1. di ſucco di mercorella onze 4. Et di nuouo ribollendo queſte coſe inſieme ſi fa de

cottione,che ſi ſcema la metà, & colaſi ſpremendo, a cui s'aggiungono di penıdi onze 8. di diapruno non ſolutiuo libre 1. & meza, di diagridio dram. 3. & meza, & faſsi elettuario ottimo alle febri, la cui doſe è di dramme 5. ouer ſei.

Oſſeruatione nel Diaſebeſten magiſtrale.

Queſto diaſebeſten è magiſtrale, & non del Montagnana, ſi come eſtimano alcuni per hauerlo nel ſuo antidotario. E di queſto ci accerta il vederlo nelle pratiche d'altri Medici ſtati auanti di lui. ſi tiene preparato con diagridio, & ſenza, & chiamaſi l'vno ſolutiuo, & l'altro ſemplice. il modo che oſſeruiamo nel comporlo è queſto. Rompiamo i ſebeſten, & gli fondiamo nell'acqua di viole per tre, ouer quattro hore. Poſcia gli facciamo bollire. Et queſta loro infuſione facciamo a fine, che eſsi ſebeſten perdano vn certo che di viſcoſità c'hanno ſouerchia, & che meglio s'imprima nell'acqua la virtù loro. Poi col rimanente facciamo elettuario, nel modo, ch'è deſcritto, eccettuandone i ſemi communi, i quali noi nel decotto gli poniamo. ma in emulſione ouer'in ſoſtanza peſti ſottilmente. Et queſto perche cuocendogli ſi fa ſiropo il decotto mucillagginoſo; ne nettamente ſi puo colare. onde ſi perde molta virtù. Il modo di fare queſta loro emulſione è tale. ſi peſtano eſſi ſemi beniſſimo nel mortaio, nelquale ſi ſtemperano con ſufficiente quantità del decotto fatto sì, che venghino a guiſa di latte, & coſi venuti ſi ſpremano la ſpremitura è l'iſteſſa emulſione, laquale poniamo inſieme col decotto nell'elettuario, l'altro modo di darueli in ſoſtãza, è di peſtar di eſſi ſemi. la quarta parte, ch'è vna onza. Et baſtano per tutti quelli di melone ſolamente, come piu perfetti de gl'altri, & coſi peſti, ſi mettono nell'elettuario.

Elettuario roſato di Meſue.

Lo elettuerio roſato è vn ſolutiuo eſperimentato, & piaceuole. ſolue la colera benignamente, & è ſalubre à tutti gli affetti fatti da quella. vale a l'infirmità calde del capo, e delle gionture. Et è ſano alle vertigini, al capo girlo, al dolore de gl'occhi, & all'iteritia citrina. onde faſsi coſi. Piglianſi di ſucco di roſe mature lib. 4. di zuccharo bianco lib. 1. & meza: di manna pura, & freſca onze ſei: di ſcammonea antiochena onza 1. & meza ſi cuoce ogni coſa con facilità ſopra a fiamma chiara; come di candela, tanto c'habbino ſpeſſezza di mele. Poi vi ſi meſchiano dentro queſte polueri, di trociſci di ſpodio onze 1. di gallia, & zaffrano ana dra. 2. di trociſci di berberi dram. 4. & ſi ripone in vaſo di vetro, & daſſene inſino a dramme cinque.

Oſſeruatione nell'elettuario roſato di Meſue.

Queſto elettuario roſato è vſitatiſſimo, & eccellentiſſimo molto. ſi ſtima, che l'autore voglia, che coſi inſieme ſi cuocano il ſucco, il zucchero, la manna, & la ſcammonea, affine ch'ella ſcammonea ſi corregia,

gia, & emenda di quelle parti, che ſono in eſſa malitioſe. Et medeſimamente vuole, che ſi cuocano cō fuoco ordinato, & chiaro, come quello di candela. onde certi huomini, coſi vedendone la iſcrittione di Meſue, & non ſapendo che non era ancora al tempo dell'autore noto il carbone, hanno tenuto, & tengono, che ſi debba cuocere queſto elettuario con legne ſecche, per eſſere piu del carbone atte alla fiāma. Noi queſta ſua cottura la coſtumiamo (come la coſtumano pur tutti quelli, che la diſpenſano) con carbone, & v'oſſeruiamo a buon'ordine queſta arte. ſerbiamo fuori vna libra di ſucco, & con l'altre tre ſiropiamo il zuccharo, ilquale venuto a debita ſpeſſezza, lo leuiamo dal fuoco, e vi fondiamo ſopra la ſcammonea trita, ſtamigiata, & ſtemperata con parte del ſucco, che ſerbiamo, & tornandogli ſu'l fuoco, agitandoli di continuo deſtramente, v'aggiungemo la manna diſſolta da ſe in vn pignatello col rimanente del ſucco ſerbato. Et venuti tutti a giuſta conſiſtenza, vi meſchiamo le polui, & è digniſſimo. Et di queſt'ordine, come ora ci ſouiene, raginando in Roma con li Reuerendi d'Araceli ci diſſero (& l'hanno anco detto nella ſua cenſura) che miglior modo eſſi teneuano, che la ſcammonea vi ſi poneſſe inſieme con l'altre polui, poluerata, & queſto per cagioni di quelle ſue parti, che nel cuocerla ſi ſogliono balottarſi inſieme a guiſa di viſco indurito. A che riſpondeſſimo noi non eſſere queſto lor modo in tutto legitimo, per reſtarui pure quelle parti peſſime adulterate molti noceuolo, & che era pur minor male eſſerne lo elettuario ſenza, che con quelle. Et è accaduto à noi ben due volte queſto difetto nel comporlo, n'haueuamo con la ſpatola tratto fuori queſte parti falſe d'eſſa ſcammonea balottate come il viſco. la quantità era ſempre quāto ſeriano due faue, ouero vna nocia. E pur quando ſi voleſſe comporre con la ſcammonea trita ſi poteua aſſai bene, ne con altro ſe gli toglieua la tenacità di nulla importanza. Ma però ſi douea far elettione di pura, & ſincera ſcammonea, e per piu ſicurezza ancora corregerla col farla diagridio.

Elettuario di ſucco di roſe di Nicolo.

Lo elettuario di ſucco di roſe è purgatiuo efficaciſſimo, & valoroſo molto nell'infermità calde, & colera roſſa, & è prouato contro alla gotta calda. Purga, & ſenza moleſtia chi ha febri quartane, terzane, & quotidiane, & propriamente quando gl'infermi cominciano a rihauerſi, ne trahe potentemente quelle reliquie di mali humori, che reſtarono dopo all'īfermitadi, & purgationi. ſiche a farlo pigliaſi di zuccharo, & ſucco di roſe ana lib. 1. & onze 4. di ſandali roſſi: bianchi, & citrini ana dram. 6. di ſpodio dram. 3. di diagridio dram. 12. di canfora ſcrop. 1. Faſſi vna compoſitione a forma d'elettuario, col medeſimo zucchato, & ſucco di roſe, ridotti a buona coſiſtenza di ſiropo. Et daſſi la mattina con acqua calda come vna caſtagna.

Oſſeruatione nell'elettuario di ſucco di roſe di Nicolò.

Queſto elettuario di ſucco di roſe è molto vſitato da ciaſcuno. dal qual uſo frequentiſſimo, & alla gagliarda ſolutione ne uiene egli detto da piu lo ſperone delle medicine, & dicatartico roſato ch'è pur nome (quantunque greco) di purgatiuo di roſe. Nelqual nome ſi troua parimente il roſato di Meſ. Auertiſcaſi però nell'ordinationi di non intẽder l'vn per l'altro, e maſſimamente nella riformation d'altri compoſiti, come ſono le pillule aggregatiue, e quelle d'hermodattoli minori di ſua inuentione. percioche non gl'imprime queſto di Nicolò quella benigna, e piaceuol'aggregatione, che fa il ſoddetto roſato di Meſue. Queſto di Nicolò s'auiene, che reſti mal cotto, ſi puo tanto laſciar al Sole nel ſuo uaſo proprio; doue s'hauerà riposto, che la ſouerchia humidità ſi conſuma, agitandolo però ſpeſſiſſime uolte.

Diaſenicon di Meſue.

Il diaſenicone conferiſce alle febri compoſite, e lunghe. uale alla colica, al dolor del uentre, a gli humori crudi, e frigidi, & è ageuole ſolutiuo, e medicina di ſicuritade. però ſi compone in queſto modo. ſi prẽdon di dattoli cheironi macerati in aceto per tre dì, e tre notti parti cento, di peneti orzati parti 50. di mandole purgate parti 30. di turbith parti 35. di ſcammonea parti 22. di gengiouo, pepe lungo, foglie di ruta ſecca, cinnamomo, macis, legno aloe, aniſi, finocchio, dauco & galanga, ana parti due e meza. Faſſi d'ogni coſa buona contritione, & ſi confetta poi con quantità ſufficiente di mele ſpumato. & è medicina mirabile, la cui doſe è di aurei tre, infino a ſette.

Oſſeruatione nel diaſenicon di Meſue.

Eccellentiſſimo, & coſtumatiſſimo appreſſo a ciaſcuno è queſto diafenicone, o confettion di dattoli, che vogliamo dire: che nell'vno & nell'altro nome ſi legge in Meſue. Ma non però è da tutti preparato ad un modo iſteſſo. ſono alcuni, cominciando a dattoli, che auanti che li macerano, o gli infondono in aceto, non li peſano, ma dopo che ſono ſtati infuſi, ſe ne tolgono la quantità detta nella deſcrittione di parti cento, & la diſpẽſano, & d'vno di queſti tali, che era Milaneſe, ci ſouiene hora (mentre erauamo a ſeruigi della ſpeciaria con gli amoreuoli, & diſcreti giouani, & fratelli di M. Girolamo & Filippo Pegulij (che venuto quà in Parma da Milano per ſue biſogne, & ridottoſi in caſa de gl'illuſtri, & ottimi Signori Marc'Antonio, & Paolo Simoneta, cõtraſtando con noi ſopra di queſto, volſe metter pegno, che coſi infuſi doueano eſſere inteſi, peſati, & amminiſtrati, pur dopo che foſſero ſtati nell'aceto, & paſſati per ſtaccio, & non prima, & che tale era l'intentione dell'autore. A cui noi opponendoſi, & ingegnandoci di moſtrar gli ragioneuolmente la cagione: perche s'infondano, & che vna libra d'eſſi dattoli (che tanto è a dire) coſi infuſi, non è tutta ſua propria ſo-

ſtanza : ma miſta d'altro tanto aceto,& piu e meno talhora,ſecondo la qnantità,cón la quale furono inſuppati : E che beniſſimo quello eſſere errore ſi ſcórgeua ne diafeniconi di Serapione,& di Auicenna,ne quali haueuano primamente i dattoli a peſo,& a numero, che s'infondeſſero nell'aceto;& altre ragioni appreſſo,che mai niuna ne uolſe egli intendere ne aſcoltare,ma ſempre contrariando, indurato nella ſua openione allegaua,che pure coſi il cimino, & i coriandri ſi diſpenſauano doppò la imbibitione loro fatta con l'aceto : Et che coſi da gli ſpeciali di Milano erano inteſi,& diſpenſati i dattoli in q̃ſto elettuario . onde giudicatolo noi di poco,ò nullo ſapere, l'accõmiataſſimo cõ queſta riſpoſta, che nõ credeuamo,che tanto fuſsero ignorãti gli ſpeciali di Milano, ſapendo pure quãto ſiano i Milaneſi ingegnoſiſſimi in tutte l'arti,& che egli forſe tra loro ſi poteua dire ſolo. Altri ſono,che per eſsere le mandole ſcritte aſsolutamente, tolgono piu toſto le amare, che le dolci,& ciò fanno ſuaſi da Gio.Manlio, dellequali parlandone nel ſuo Luminare,nel luogo pure del diafenicone dice,che l'autore non fa mẽtione quali debbano eſsere,ò le dolci ò le amare.Et ſoggiugne con le autorità di Simeone Genoueſe,che le dolci ſono in vſo conuenienti, & le amare piu atte alla medicina, perche non intendendo molti il ſenſo di queſto dire(il quale moſtri le dolci,per la bontà loro cõuenirſi & in cibo,& in medicina,& le amare piu in medicina, che in cibo per l'horribile amarezza,che hanno nel guſto:ne conoſcendo ancora l'effetto di queſt'elettuario , nelquale è gran parte amiciſſima al petto; ſi come ſi proua per li dattoli,per gli peneti , & per l'amandole dolci, che dolci deono eſsere, che ſe foſsero amare troppo oppilarebbono il fegato, come è teſtificato da Galeno:difetto, che non poco ui ſeria d'importanza) hanno voluto, & vogliono oſtinati nel detto errore, che doue non ſieno ſpecificate, s'habbino ad intendere le amare, nel che errano grandemente non intendendo ne il Creſcentio, ne il Genoueſe; conoſcendo anchora la natura, & virtù di eſſe amandole. Raſis digniſſimo autore dice dell'amandole dolci queſte parole. ſono le amandole dolci di calore temperato , & lungamente dimorano nel petto : & non ſolamente fanno all'oppilationi, ma ſono anchora aperitiue : Et a piu chiarezza c'habbino ad eſſere le dolci, aſſai bene ce lo ſpecifica Auicenna nel terzo ſuo diafenicone ſcriuendo le dolci, & mondate dall'vna, & l'altra ſcorza,la onde le dolci, & non le amare ſono da eſſere qui inteſe, & coſi in ciaſcuna altra compoſitione doue non ſieno ſpecificate.Et ſappino anchora gli ſpeciali, che ſe componeranno queſto diafenicon con l'amandole amare faranno oltre il primo errore queſt'altro anchora,ch'egli ne verrà molto nell'odorato, & nel guſto ſpiaceuole, & horribile. Ilche piu uolte habbiamo noi veduto, & prouato nelle viſite in Roma fatte da ſaggi Medici, & ottimi conſoli de ſpeciali.

li, nelle ſpecierie. ſono de gli altri anchora (benche vitioſamente) che tolgono per gli turbithi ottimi vſuali, quelli di Puglia, del Monte Cargano detto hoggidì di ſant'Angelo, che altro non ſono, che le ſcorze dell'eſula maggiore, & della thapſia. Ma che piu grãde errore è di quello della ſcammonea? laquale per leggerſi in molti teſti di parti dodici, & in molti altri (a quali come piu veridichi habbiamo dato intiera fede) di parti ventidue: & certi altri, che ſono in ciò reprobati, di parti 24. ha fatto; & fa, che non tutti gli Speciali preparano la compoſitione ad vno modo iſteſſo? ſono di quelli, anzi la piu parte, ch'oſſeruano la diſcrittione delle dodici parti, & de gli altri quella delle ventidue. & tutti ſi credono di comporla ottimamente. Alli primi fa credere la ſcãmonea ſia troppa quantità, & quel dire, che fa l'autore nel fronte delle facoltà dell'antidoto, che eſſo è medicina di ſecuritade: Et piu la diſcrittione di Giannicio raccordata, & ſcritta pure da Meſue nel capitolo delli turbithi, nellaquale è pure la ſcammonea di dodici parti. A queſti altri poi lo fa credere il vedere queſto diafenicone in piu teſti antichi, & moderni di Meſue con parti ventidue di ſcammonea, & la ſententia anchora di quel buon dottore nella calculatione delli ſolutiui, nella fine delle Pandette, nella compoſitione medeſima del diafenicone. Nellaquale eſſo dice, che finita, ch'ella ſia, ſarà libre ſei, & che u'entran dramme uentidue di ſcammonea. quantunque non ne ſiano nell'antidotario di Meſue, altre che dodici, & che queſto è ſtato errore de gli impreſſori, & ch'ogni onza di eſſa confettione tiene grani ventidue di ſcammonea, facendo però eſſo calculatore le dramme di grani ſettantadue, & non le facciamo noi piu, che di ſeſſanta. ma qual di queſti due modi ſia il migliore, teniamo noi il ſecondo & l'oſſeruiamo, & queſto per conſiglio, & ſentenza de i Fiſici, & Medici eccellentiſſimi. Iquali a queſta cagione, & in Roma, & in Vinegia, & in Parma noſtra patria, & in luoghi moſſi per loro corteſia a noſtri prieghi conchiuſero, dopò l'hauerui fatto ſopra diſcorſo, diſputa, & conſideratione, ch'ottimamente faceuano tutti quelli ſpeciali queſto diafenicone ſe con le ventidue parti, lo componeuano della ſcammonea, laquale non è ſolamente in queſta gagliarda quantità per euacuare la cholera; ma per ſollicitare anchora la tarda operatione delli turbithi a ſoluere la flemma, & gli humori putridi, & viſcoſi, di che n'è il proprio turbith virtuoſiſſimo. ſollicita purè anchora, & appreſta la iſteſſa ſolutione dell'antidoto, laquale indugiata da cagione di que faſtidij di nauſea, & di vomito, che ſogliono auenire ne patienti. Nella quantità del mele è anchora errore di non picciola importanza per non eſſere oſſeruata da tutti ad vna iſteſsa miſura. Alcuni computando l'amandole, & gli peneti nelle ſpecie triturabili l'hanno voluta, & ſcritta di libre quattro. Altri di libre quattro e meza: & altri di libre cinque. Il Thertoneſe da queſti differente, per

compu-

computare i dattoli, i peneti, & l'amandole a porportione di mele, non l'ha ſcritta ſe non d'vna libra, & vna onza, & meza. Nel che s'ingan-na egli con gli altri detti. percioche i datoli, i peneti, & l'amandole ſon poſte nell'elettuario, accioche s'ingroſſano, & l'inueſcano. Pel qual effetto piu a lungo le medicine ſi trattengono nello ſtomaco: ne paſſano ſi toſto nelle parti profonde, & che piu aſſai ne megliorano le ſue operationi. Ma che chiarezza ſi vuol piu certa del coſtoro ingan-no? Non habbiamo noi da medici eccellentiſſimi, regola giuſtiſſima, & approuata di porre onze tre di ſpecie triturabili per libra di mele nel la confettura d'ogni elettuario, ne'quali non ſieno eſſe doſate. perche eſſendo le coſe di queſto diafenicone onze noue, ſi deuon torre libre tre di mele, & nõ libre quattro, ne quattro e meza, ne cinque, come han-no detto alcuni. Et noi ſempre in queſta quantità l'habbiam prepara-to, & prepariamolo tuttauia, & propriamẽte a q̃ſto modo ſopra a lib. tre d'ottimo, e puro mele, ben ſpumato miſchiamo i peneti orzati, & ſe ta-li nõ gli habbiamo, orziamo queſti, che teniamo fatti ſemplicemẽte di pura acqua, con un poco d'acqua d'orzo, &õ ſmti, che ſieno, e meſſi col mele vi poniamo i dattoli macerati, e paſſati per ſtaccio, & l'amandole purgate, & ben peſte ſottilmente. Et poſcia incorporati, che ſien'inſie-me, vi incorporiamo le polui, riſeruando in vltimo la ſcammonea, qua-le ſenza che ſia fatta diagridio (per eſſerui i dattoli, le amandole, e le ſpecie, che le tolgono, e reprimono la malitia, e'l poter nocere, ſe non è corretta) vi puo eſſer data ſicuramente. ſono i dattoli cheironi ſecon-do la miglior interpretation i cairini iſtesſi, de i quali gl'immaturi per la viſcoſità loro, che di fuori roſseggino vn verde cambieuole ſono per queſto eletturaio gli ottimi, & gli piu laudati.

Diacatholicon di Nicolo.

Il diacatholicone è medicina vniuerſale, purga indifferẽtemẽte ogni humore digerendo, ſolue ſenza moleſtia. daſſi nelle febri acute, e vie piu che acute, & a chi pate di fegato, e di milza, & è molto confortatiuo. onde coſi ſi para. Toglionſi di ſena eletta, caſia purgata e tamarindi ana on. 8. di reubar. viole, e polipodio ana onze 4. di liquiritia, peneti, e zuc charo candito ana onze 2. i quattro ſemi communi mondati ana on. j. tutto'l ſiropo fatto con buona decottione di lib. 1. di polipo. freſco, & on. 4. de aniſi, e li. 8. de zuccharo. Nelquale diſsoltoui e la caſia, & i tama rindi, & meſchiatoui l'altre coſe trite, e poluerate, ſi fa elettuario.

Oſſeruatione nel diacatholicone di Nicolo.

E queſto diacatholicone molto vſitato: ma non da ciaſcuno è pre-parato ad vn modo iſteſso. Alcuni, anzi quaſi tutti oſſeruano la com-poſitione, che diſcriue il Suardo, altri quella del Manlio, altri quella del

del Thertoneſe: Et alcuni altri quella di Nicolo di Salerno, queſta è la medeſima, c'habbiamo noi diſcritta. Credonſi tutti di comporla ottimamente, & errano, percioche niuno ha la vera diſcrittione di Nicolo, ſi come habbiamo noi hauuta trattola con non poca fatica da migliori teſti. Ne quali habbiamo ritrouati gli aniſi col polip. nella decottione: & nò con quello della ſoſtanza dell'elettuario: come ſi leggono in molti teſti corrotti. E quanto ſieno veramente con miglior operatione nel decotto, che incorporati in polue nell'elett. lo conoſcono beniſſimo, e l'hanno conoſciuto molti, & molti Medici peritiſſimi. Et in Roma (come ci ſouiene ora) dierono ordine, e comiſſione, che i ſpeciali li leuaſſero dal primo luogo, e il poneſſero nel ſecondo, ch'è quel della decottione. ſi prouò poi coſi ſempre compoſto il diacatholicone valoroſo molto, e corriſponderui anco piu dentro gagliardamente, & con viuacità di odore, di colore, & di ſapore lo reubarbaro. Ma chi meglio di noi in Parma nell'anno del ſuo aſſedio lo conobbe? ch'eſſendoui egli molto frequentato nelle indiſpoſitioni che'l richiedeuano, il magnifico M. Vincenzo Aſcolano Medico dell'illuſtriſſimo Duca Oratio, che piu di ciaſcuno lo coſtumaua, ci affermò di certo, che compoſto a queſta giuſa (che coſi lo preparauamo noi) era eccellentiſſimo, & de gli altri piu gli riuſciua nelle operationi. Et coſi lo fece egli conoſcere a molti altri, che non l'hebbero poco a caro. Et dipoi ſempre volendolo tale lo aſſaggiauano nelle ſpecierie, & non vi ſentendo corriſpondere lo reubarbaro, lo rifiutauano. Nicolò Mireſio, che fu, come ſi ſtima, autore di queſto catholicone. gli diede queſto buon nome di catholico, ò lo vogliamo dire vniuerſale, ch'è il medeſimo (per eſſer'egli commune, & vniuerſale nella purgatione di tutti gli humori) lo ſcriſſe pur di maniera aſſai piu diuerſa, che queſta. onde alcuni Medici moderni, di quelli però, che piu ſtanno ſul taſſare l'opere altrui, che à megliorarle, volſero, che tale, come detto Nicolò l'hauea ſcritto, ſi componeſſe: ma ne reſtarono in breue con ſcorno, che fu da tutti riprobato; per eſſer & d'odore, & di ſapore poco grato. Nicolò di Salerno il qual ſi attribuì de gli antidoti di Nicolò Mireſio, & fecene di quegli il ſuo antidotario, fu in ciò vie piu che diligente. Percioche la medeſima arte, & il buon'officio, che ſeruò Meſue nelle ſue compoſitioni di molti Arabi, oſſeruò egli parimente nel traſcriuere queſte del Mireſio. Et l'aſſettò, & migliorò di forma, & di eſſere piu piaceuole. Et fu l'effetto, & miglioramento tale, che leuando la ſcorza de i cappari, li turbithi, il diagridio, & altri meſcolamenti loro, reſe piu grato, & piaceuole con le medeſime facoltà. Alcuni ſcriuendo pur queſta compoſitione del Salernitano, hanno poſto il peſo della liquiritia, de i peneti, & del zucchara candito eſſere onze quattro per ciaſcuno, altri poi dramme quattro & altri dramme due. Certi altri hanno poſto inſieme

la

la liquiritia, i peneti, il zucchăro candito, & i ſemi communi, d'vna eſ ſa quantità di dram. due per ciaſcuno. Ne quali modi tutti fanno errore, perche deono eſſer eletti, & adoperati, ſi come gli habbiamo noi ſteſ ſi, hauutoli, come habbiamo detto, dal miglior teſto di eſſo Nicolò di Salerno. Certi altri per la ſena eletta (che coſi è detta in queſta compoſitione) hanno detto, & affermato induti dalla ſentenza di Meſue, che habbino ad eſſere i ſuoi follicoli, come miglior parte (da eſſi ſtimati) di tutta la pianta. Et ſi ſono anco queſti ingannati, percioche le frondi piu aſſai dei follicoli ſono efficaci, & ſolutiue, ſi come hoggimai la iſperienza d'ogni dì, & la certificatione del dotto Manardo n'ha fatto ciaſcuno chiaro. Et auenga che nell'infuſioni, che ſi fanno di ſena, vi ſi mettano ancora alle volte de i follicoli, ad altro fine non è fatto, che dette infuſioni habbino con la parte ſolutiua la confortatiua ancora, di che ſono i follicoli piu delle frondi ripieni, per tenere in ſe dello ſtittico. perche non errò Meſue a laudarli piu delle frondi, per giouar'eglino al cuore, membro di tutti piu nobile, & ſtanza principale dell'animo. Noi nondimeno nelle compoſition de gli elettuari, di ſiropi, d'infuſioni, di polui, & ſimili, doue ſia ſena aſſoluta, & l'intentione del ſoluere, ſempre intendiamo, & operiamo le foglie, & ottimamente.

Elettuario eleſcoph di Meſue.

Lo elettuario eleſcoph purga gli eſcrementi di tutto'l corpo, & caccia le ventoſità, leua il dolor delle gionture, quello de' fianchi, il colico, mondifica le reni, & la veſica, & eccita il corpo, coſi ſi prepara. Si pigliano di ſcammonea antiochena, & turbithi eletti ana dramme 6. di garoffani, cinnamomo, gengiouo, mirabolani emblici, noci moſcate, & polipodio, ana dramme due & mezza: di zucchăro bianco dramme ſei: di mele quanto baſta, & faſſi elettuario.

Oſſeruatione nell'elettuario eleſcoph di Meſue.

Queſto elettuario eleſcoph è in vſo. Trouaſi, benche malamente, in alcuni teſti di garoffani, cinnamomo, gengiouo, emblici, noſce moſcate, & polipodio, ana dram. 4. e meza, & in alcuni altri ſta di zuccharo onze ſei. Et à queſti ingannandoſi hanno data fede i Reuer. d'Araceli, & molti altri diſpenſatori, de' quali alcuni hanno eſtimato, che debba queſta quantità d'onze ſei di zuccharo andare a proportione di mele, ſonoſi in ciò oppoſti male: perche eſſo zuccharo v'è meſſo ſolamente à cagione ch'ingroſſi la cõpoſitione; accioche piu ſi rattenga nel ſtomaco, & che meglio poi ne ſeguiſca l'operatione ſua perfetta. Il modo di porlo in queſto, & in altri elettuari, & confettioni doue vadi in polue, è di ſerualo in vltimo di tutte l'altre coſe propriamente, che non ſenta fuoco, accioche non ſi ſmõgi. Et queſto oſſeruaſi in tutte le compoſitioni, come ſono la diagalanga, la benedetta, il diarhone, & ſimili.

Elettua-

Elettuario indo maggiore di Meſue.

Lo elettuario indo maggiore purga la ſuperfluità de gli humori, & propriamente i flemmatici, & putridi dallo ſtomaco, & da gli altri membri nutritiui. riſolue le uentoſità che ſono in quelli, & cura gli affetti ſopra abondanti da loro: ſi come è il dolore dello ſtomaco, & delle viſcere. Diſtrugge con certiſſimo giouamento il dolore colico, ql lo delle reni, & le materie, che ſono nelle gionture. preparaſi coſi. Prendanſi di cinnamomo, garoffani, ſpigo, roſe, caſia, macis, & ciperi, ana drãme 4. di ſandali citrini dram. due e meza: di legno aloe, & noci moſcate, ana dramme due: di turbithi buoni, bianchi, gummoſi, & cannulati dramme cinquanta, di zucchare & peneti ana dramme uenti, di galanga, cardamomo maggiore, & minore, aſaro, & maſtice ana dramme vna e meza: di ſcammonea eletta, & cotta nel pomo dramme dodici. Fregaſi ogni coſa con olio di amandole. poi con onze ſei di ſucchi di cotogni, di granati, d'apio, & di finocchio per ciaſcuno: & di mele quãtità ſofficiente, ſi fa elettuario con le ſpecie, cuocendo a debita ſpeſſezza i ſucchi, & il mele inſieme, la cui doſe è d'aurei tre.

Oſſeruatione nell' elettuario indo maggiore di Meſue.

Queſto elettuario indo maggiore è in vſo: ma non già da tutti è preparato rettamente. Vi mettono alcuni il zuccharo, & li peneti a ragion di mele, & fanno errore; perche eſſendo e l'vn' e l'altro la in ueſchiatione dell'antidoto, ui deono eſſer meſſi polnerati. ſi come dicemmo qui ſopra nell'elettuario eleſcoph: ma perche queſta inueſchiatione, ò ingroſſatione, ò pinguatione, che la vogliamo dire di zuccharo, ò di peneti. non habbiamo ſempre a recapitar di nuouo quei medicamenti, doue eſſa è data da gli autori a fine che ne ſeguiſcano gli effetti delle facoltà de gli antidoti piu certi, & valoroſi; ſi come in queſto elettuario, & nel ſeguente indo minore, & nello eleſcoph di ſopra, & nel diafenicone, & nella diagalanga, & nella benedetta, & nel dianiſo, & ſimili; u'è detta ingroſſatione per rattenergli piu a lungo nello ſtomaco, accioche ne cacciano da quello, e dal corpo con piu efficacia le uentoſità. Diremo adunque, che quale eſſere ſi uoglia detta impinguatione ò di zuccharo, ò di peneti, che habbiamo detti, ò ſia pure d'amandole, o di dattoli, ò di polpa di carne, o di radici, o d'altra materia tale, non s'ha a numerare, ne porre a conto ne di ſpecie, ne di mele. Et queſto chiaramente riferiſce Auicenna nel quinto can. nel cap. della Theriaca. Alcuni altri per la caſſia lignea (che tale s'ha ſempre da intendere ſcritta aſſolutamente) vi mettono la fiſtula per eſſer l'antidoto purgatiuo. Ma che piu graue errore u'è di quello del diſpenſarlo al modo, in cui lo ſcriue il Suardo, c'l Thertoneſe con vna ſola dramma di turbithi; certo che non ui è il maggiore, ne il piu importante. E nondimeno molti auariſſimi,

riſſimi,& poco fedeli hanno voluto, e uogliono, che coſi d'una ſola drãma ſi ſia compoſto, & ſi componga tuttauia nelle ſue botteghe, parendo loro (tanto gl'accieca l'auaritia) c'hauendolo coſi deſcritto il Suardo, e'l Thertoneſe, ne fuſſe ſodisfatto nella virtù, & facoltà eſſo elettuario: il qual ſtile uitioſo da detti diſpenſatori oſſeruano, ha piu uolte a prudenti fatto conoſcer l'imbecillità, e poco ualor dallo antidoto. Del modo di fregar le ſpecie cõ l'olio dell'amandolene ragionaremo al ſuo luogo nell'eſſercitatione; benche noi coſtumiamo detta fricatione con altr'ordine in queſt'elettuario. Polueriamo i turbithi con l'altre ſpecie inſieme triturabili con onz. 2. d'amãdole purgate dalla ſcorza, eccettuãdone la ſcãmonea, che tritiamo, ò da ſe, ò col zuccharo, perche troppo s'amiſchiarebbe, tritandola con l'amandole. Et con queſt'ordine ne viene ad eſſer l'electuario digniſſimo, & ſodisfatta l'intentione ſua, & quell'autore interamente.

Elettuario indo minore di Meſue.

Lo elettuario indo minore attende quel tutto, che promette il maggiore. coſi ſi fa. Toglionſi di turbithi eletti dramme cento, di zuccharo bianco tant'altro, di macis, pepe gengiouo, garoffani, cinnamomo, heil, & noci moſcate ana dramme ſette, di ſcammonea dramme dodici, di mele ſpumato quanto baſta a fare lo elettuatio. Et è la ſua doſe, come del maggiore d'aurei tre.

Oſſeruatione nell'elettuario indo minore.

Queſto elettuario indo minore è in vſo dopo il maggiore, e tiene la medeſima intentione di quello. Alcuni hanno detto, che queſto minore è di miglior temperanza, che'l maggiore, & conuenirſi anche piu di quello nelle febri flemmatiche miſte con colera: & che nell'ordinationi doue ſia elettuario indo ſenza ſpecificatione, queſto s'habbia ad intendere, & amminiſtrare. Altri poi in fauore del maggiore, hanno detto il contrario, perche a piu ſodisfattione ſi farà ſpecificare da que' Medici, che l'ordinaranno. Nella compoſitione ſua s'hauerà auertenza di nõ porre il zuccharo a ragio di mele, ne di ſpecie, & l'amandole, che pur a conſolation de i turbithi ui ſono poſte, come di ſopra dicemmo nel maggior elettuario indo, ſi peſtaranno ben inſieme con i turbithi, & vi ſeranno di miglior operatione. l'heil (come trouiamo per eſpoſitione d'huomini prudenti) è il cardamomo arabico differente dal greco, pelquale non l'hauendo poniamo la meleghetta, altrimenti detta grana paradiſi.

Elettuario di Pſilio di Meſue.

Lo elettuario di pſilio ſolue la colera citrina, & è ottimo alle febri acute, & ardenti: vale a doglia di capo, & a uertigine, che proceda da colerici uapori. conferiſce a ſcaldagione, di fegato, & all'itteritia. ſi fa coſi. Piglianſi di ſucco di bugloſſa domeſtica, e ſeluatica, ſucco

co d'endiuia, e d'apio tutti cotti, e diſpumati, ana lib. 2. ne i quali per 24. hore s'infonde di cuſcu. aniſi, e folliçoli di ſena, ana oncia meza: di capeluenere manip. vno: di ſucco di fumiterre onze tre: di aſaro dramme quattro: di ſpigo dramme due, & ſi bollino con vna bollitione, giettandoui ſopra di viole recenti, ouero ſecche onze tre: di epithimo onze dua, & ſi bollino d'vn'altra leggier bollitione. poiſi cola ogni coſa, & ſpremeſi. Nella qual colatura ſi macerano per vn dì, & vna notte, agitandolo ogn'hora con la ſpatola, di pſilio onze 3. Poi ſe ne tragge tutta la ſua uiſcoſità, dellaquale ſe ne togliono libre quattro, & meſchiatoui di zucchero bianco libre due e meza, di ſcamonea cotta in pomo cotogno, onze tre e meza, ſi cuocono con facilitade: Poi cotti, che ſieno ui s'aſperge di trochiſci di diaradone, trochiſci di ſpodio, & reubarbaro ana onze 1. di trochiſci di berberi onza meza: & ſi fa elettuario, & è la ſua doſe da drāme tre, inſino ad aurei tre. Chiamò Hamech queſta confettione elettuario trochiſcato, ſono di quelli, che ui aggiungono d'aceto libra una & meza, & altri di ſucco di viole libre vna, & è medicina molto nobile.

Oſſeruatione nell'elettuario di Pſilio di Meſue.

Queſto elettuario di pſilio attribuito a Meſue, quantunque ſia antidoto d'altro autore (come ben chiaro fa conoſcere l'iſteſſo Meſue nel fine d'eſſa deſcrittione, dicendo, che chiamò Hamech queſta confettione elettuario trochiſcato) è molto in vſo. benche ſiano di quelli aſſai, che molto piu coſtumano nō queſto di Meſue, ma quello del Montagna, & lo credono aſſai migliore. Noi piu volte habbiamo compoſto l'vno, & l'altro, & piu ſempre a Medici è piacciuto queſto di Meſue: nondimeno a ſodisfattione d'ogn'uno diremmo anchora la deſcrittione di quello del Montagnana, & poi oſſeruano i diſpenſatori quello, che piu gli piace. Si deue nel comporgli, & quel maſſime del Montagnana ſaper cognoſcere cotti inſieme, che ſieno il zucchero, e'l muccagine di pſilio leuarſi dal fuoco mouendogli di continuo con vn legno pianamēte tāto, che ſi rifreddano, & pigliano ottima corporatura, & che meglio faccia cō l'altre miſturagini permiſtione. Il che malamēte ſi potria fare, ſe di cōtinuo ſi teneſſero ſu'l fuoco; percioche ſempre inſieme parebbono, qual ſuol parere la polpa della caſſia nel principio, che ſi vuole temperare con l'olio dell'amandole.

Elettuario di Pſilio del Montagnana.

Elettuario di pſilio ſana la flemma uiſcoſa, & uitrea, & gli humori melanconici produti per aduſtione di ſangue, colera, e melanconia naturale, e conſeguentemente gli altri humori nel corpo di ciaſcuna ſpecie, mollificando con ſoauità il uentre, refrenando il calore fatto per febre, & confortando tutte le uirtù del corpo. componſi in queſta maniera. ſi prende di polipodio recente, libra una, di ſena, uiole,

le prune, tamarindi,& vua paſſa ana onze tre, d'acqua di fonte libre dieci, ſi pone ogni coſa in infuſione nella detta acqua per xxiiij. hore. poi ſe ne fa decottione, fino che l'acqua ſi conſuma la metà, & ſi cola ſpremendo,& nella ſpremitura ſi mette di pſilio libre 1. & ſtato ch'ei vi ſia hore xxiiij. ſe ne tragge ſoauemente la viſcoſità ſua, ſcaldando con fuoco condecentemente. Alla colatura s'aggiungono di zuccharo libre quattro,& cotti che ſieno, vi ſi mettono di caſia fiſtola, polpa di tamarindi diſſolti con poca quantità del muccagine detto, ana onze ſei: di diagridio onze quattro, di ſpodio, reubarbaro, roſe, viole, ſeme di papauero bianco, ſeme di portulaca, ſeme d'endiuia, di lattuca, di finocchio, d'aniſo, dragacantho, gomma arabica, raſura d'auolio, berberi, fumiterre, liquiritia, è tutti i ſandali ana dramme tre, di mirabolani emblici,& indi, ana dramme cinque e meza,& ſi fa elettuario.

Oſſeruatione nell'elettuario di pſillio del Montagnana.

Queſto elettuario di pſillio del Montagnana è come habbiamo detto, che coſtumano alcuni, la diſcrittione è tutta chiara, ne vi occorre dire ſopra altro, fuori che del fumiterre, nel quale s'ingannano tutti coloro, che non vi pongono i propri ſemi piu toſto che l'herba.

Confettione di Hamech di Meſue.

La confettione d'Hamech purga valoroſamente la colera, la melanconia,& la flemma ſalſa. Et marauiglioſamente conferiſce a gli affetti loro. ſi come ſono l'impetigini, la lepra, la ſcabia, il cancro corrodente,& ſimili: coſi ſi compone. Si togliono di mirabolani citrini, onze 4. di mirab. chebuli. mirab. negri,& reubar. eletto ana onze due, di agarico, coloquintida, & polipodio ana dram. xviij di aſſenzo, thimo,& ſecona ana dramme ſei, di viole onza.1. e meza, d'epithimo onze. 2. di roſe, ſeme d'aniſo,& di finocchio ana dramme ſei: di ſucco di fumiterre lib. 1. prune lx. di vua paſſa onze ſei: ſi infonde ogni coſa per 5. giorni in quantità ſufficiente di acqua di formaggio di vaſe vitreato ſtretto di bocca è ben chiuſo. poi ſi bollono d'vna bollitione,& ſi colano,& con vna parte competente di eſſa colatura ſi diſſoluono di caſia fiſtola mondata onze 4. di tamarindi onze 5. di manna onze due fregandoli con le mani, & ſi colano. & nell'altra parte della predetta colatura ſi diſſolue di zuccharo buono,& bianco libra 1. e meza, & ſi cuoce à ſpeſſezza di mele, ponendogli in queſto eſſere la caſia, i tamarindi, & la manna, che ſi colarono. Et ridottili pur col ſuo a giuſta conſiſtenza, vi ſi polueriza di ſcammonea buona onze 1.& meza: di mirabolani citrini, cheboli, & indi ana oncia meza: di mirabolani emblici, & bellerici, reub. eletto, & ſeme di fumiterre ana dram. tre, di ſeme d'aniſi, e ſpigo nardo ana dramme due. la ſua doſe è da dramme due ſino ad aurei due, & ſerbaſi.

Oſſerua-

Oſſeruatione nella confettione di Hamech di Meſue.

Queſta confettione d'hamech è molto in vſo, ma è deſcritta da molti a diuerſe guiſe. Meſue la pone nel ſuo proprio antidotario nel modo iſteſſo, in cui fu detta dal ſuo autore. Alcuni ui hanno aggiunto le viole, & l'epithimo, & moſſola ancora dal peſo giuſto. ma queſto non da tutti ſi laude, hauẽdo eſſi creſciuto l'aſſenzo, il thimo, & la ſena di drã. due per ciaſcuno, ſegnando le dramme ſei in oncia vna: come ſi vede in Nicolò Prepoſito, in Paolo Suardo, & in altri. Molti ancora hanno poi uoluto, & uogliono, che la ſcammonea ſi cuoca col zucchare, ouer ſia poſta con l'altre polui poluerata. Della fricatione ſono poi ſtati, & ſono di quelli, ch'à piu modi l'hanno inteſa, & intendonla: percioche alcuni dicono, che fatta l'infuſione & decottione, ſi deono fregar ben le coſe con le mani nel ſiero, & poi colarle, ouero fregarle prima nell'infonderle: Altri non hanno volute tutte le coſe: ma che la caſia, i tamarindi, & la manna ſieno, che ſoli ſi fregolano con la decottione, & ſi colano: ma hanno fatto errore a tutte tre le guiſe: perche la fregagione è poſta in queſta confettione, e coſi in cadauna altra per uirtuficare quelle medicine, che da ſe ſteſſe ſenza eſſer in coſi fatta guiſa rettificate, & conſolate nuocono: ſi come in queſto elettuario i mirabolani, che ſono oppilatiui. I quale difetto ſi rimuoue con acque, & altri liquori aperitiui, ſi come è l'infuſione del reubarbaro, dell'agarico, dello aſſenzo, del ſpigo, delle vue paſſe, & ſimili: & col ſucco ancora di fumiterre, & col ſiero del formaggio, & col fregolargli con l'olio dell'amandole; ouero di roſe, ò di uiole. ſi confortano ancora molto, & ſi accreſce alla operatione loro uigore, & utilità grandiſſima con la manna, cõ la caſia, con i tamarindi, con le viole, & ſimili. I quali cõſolati, & rimoſſo il detto lor nocumento, ſono uirtuoſiſſimi ne' tremori del cuore, & mõdificano lo ſtomaco, & il fegato, & gli cõfortano amẽdue. Et generano a chiunq; gli uſa allegria, & letitia, & fanno ringiouenire, & ſono vtili alle hemorrhoidi, & ammorzano l'ardore della colera, della flemma ſalſa, & uagliono alle paſſioni nate da quella, ſi come è lepra, ſcabbia, cancro, & ſimili. I cui effetti ſi prouano ueriſſimi in queſta confettione. Faſſi ancora detta fregagione per la coloquintida, laquale nõ eſſẽdo corrotta, ne rettificata, è molto nociua allo ſtomaco, al cuore, & al fegato, & è nelle operationi inciſiua, aſterſiua, & ſolutiua con vna feroſità ſdrucciolãte, che apre gli orifici delle uene con apertura violente, ſi che fa uſcire il ſangue, & ſcortica terribilmente. I quali nocumenti le ſi tolgono con la fregagione dell'olio delle amandole, ò di roſe, & con medicine talmente cordiali, & ſtomacali, & viſcolatiue, & glutinatiue, ſi come è il maſtice, la gallia, il bdellio, il dragacãtho, & ſimili. I quali oltre che la rettificano, la migliorano anchora di cõditione: perche eſſendo queſte buone parti in queſto elettuario ſolamente i mirabolani,

ni, & la coloquintida ſi fregolaranno, & non già la caſia, nè la manna: che baſta che queſti ſieno netti ſolo delle immonditie: la ſcammonea vi ſi darà poluerizata, ma corretta. ſi preparerà pure la confettione con l'aggiunta delle uiole & dell'epithimo, nel modo che eſſa è deſcritta. Nè biaſmi alcuno queſta additione, la quale ui è certamente di grande utile, & da tutti i dottori molto laudata.

Triphera Perſica di Meſue.

La Triphera Perſica è di certiſſimo ualore nelle febri acute. vale alla ſtemperanza dello ſtomacho, e del fegato, conferiſce ad ogni male proceduto da humori aduſti. Acqueta la ſete, ſana gli itterici infiammati da oppilatione, ricupera il uedere perduto per uapori colerichi, prohibiſce la infermità d'infiammatione. Et è gran medicina nei tempi dell'eſtate, & dell'autunno peſtilentiali. faſſi coſi. Si pigliano di ſucco di ſolatro, d'endiuia, d'apio, & di lupoli depurati ana libre due. Ne quali s'infondono di viole verdi, ouer ſecche, & roſe ana dramme tre: di follicoli di ſena onze due, di agarico oncia vna, prune damaſcene cinquanta: di cuſcuta oncia meza: di ſpigo dramme tre. ſi cuoce con agilità tanto che reſti libre due, & vi ſi gettano ſopra all'hora per tanto ſpatio, che ui diano un bollore ſolo, di mirobalani citrini, cheboli, & indi, fregolati con olio di amandole dolci, ouero uiolato ana onze due, di epithimo buono dramme quaranta, & ſi fa colatura, & in una parte di eſſa diſſoluono di tamarindi freſchi onze tre: di manna oncia una e meza: di polpa di caſia onze quattro, di zuccharo uiolato libra una. E nell'altra parte con libra vna d'aceto di piu, ſi cuocono libre tre di zucchario bianco, & ſi meſchia ogni coſa inſieme, e ſi ricuocono coſi meſchiati a conſiſtenza di mele, che ſopra nella fine ſi polueреggiano di rheubarbaro buono onze due: di mirabolani citrini oncia 1. e meza: di mirabolani cheboli, & indi ana onz. 1. di mirabolani bellerici, & emblici ana oncia meza: ſeme di fumiterre, trochiſci di diarhodone, macis, maſtice, cubebe, ſpodio, e ſandali citrini ana dram. 2. de i quattro ſemi frigidi communi, ana dram. 2. e meza: di aniſi drãme quattro, di ſpigo nardo dram. due: s'inuolge cõ olio violato, & ſerbaſi in vaſo di vetro. la cui doſe è d'oncia vna con acqua fredda, ò di ſucco di endiuia, ouero di ſolatro.

Oſſeruatione nella Triphera Perſica di Meſue.

Queſta Triphera Perſica, coſi detta da Perſia regione, onde ne ha hauuta l'origine, ò che pure, come alcuni dicono, ſia ſtato l'autore ſuo vn Medico Perſiano, è in vſo, & molto appreggiata. la qual deſcrittione veggiamo ne propri teſti di Meſue eſſer deſcritta variamente, & penſiamo che ſia per colpa di traſcrittori. Nè habbiamo ueduto alcuno ancora che ſi ueridica hauerla deſcritta, ſolo che i Reuerendi di Araceli, de quali forſe ſaremo iſtimati imitatori, non eſſendo

ſendo in altro differente da loro , che d'hauere noi inſieme copulato con gli altri ſucchi quello di lupoli:& di uolere anchora, che la inuolutione ultima nelle ſpecie tritabili ſia ſola ne mirabolani, & non già in tutte ſpecie tritate, ſi come eſſi uogliono , & lo dicono nella loro cenſura ſu queſto luogo , & noi già ragionando con loro, & la cagione moſtrando , che per il nocumento , c'hanno i mirabolani di fare eglino valentemente oppilationi , & in coloro maſſime, che ſono dell'oppilarſi difettoſi , & per attacarſi ancora ageuolmente a uilli dello ſtomaco,& dell'inteſtina,doue con la aſperità loro molta raſpando le rughe,& pariete di quegli , gli corrodono, ſi doueano per leuar lor questi difetti inuolgere , & fregolare con l'olio uiolato , accioche coſi leniti : & fatti piaceuoli,non offendeſſero.Queſta ragione le piacque in uero ; ma hauendo eglino già data alle ſtampe la loro cenſura , non ne poterono far altro, & loro increbbe ancora di non poter leuare quelle poche parole, c'hanno nella deſcrittione eſſi aggiunte appreſſo a quelle, che dicono. s'inuolge con olio uiolato, che ſi metta in q̃l tutto, ch'è confetto.Dallequali poi certi credendo(come pare che coſi ſia il ſenſo delle parole ſue dette)che confetta tutta la compoſitione s'haueſſe ad inuolgere con l'olio uiolato , & inuoltouela, la trouauamo dipoi allo ſtemperarla con decotti nelle medicine eſſere bruttiſſimo paſticciume. Ci diſſero ancora,che perche nella Triphera Saracenica,& in quella di Fenone ſpecificatamente ſi deono i mirabolani fregolare, & frigere con butiro freſco di uacca,& l'altre ſpecie inuolgere,& fregarſi con olio di amandole dolci, haueano perciò ſtimati, & creduti, che in queſta Triphera perſica parimente ſi doueſſe,& i mirabolani,& tutte le ſpecie inſieme inuolger nell'olio violato:& eſſendo occorſo,che certi haueuano,& di poco con queſta inuoluatione d'olio di tutte le ſpecie cõpoſto queſto elettuario lo uedeſſimo,& lo prouaſſimo al guſto,& all'odore eſſere ſpiaceuole per l'ontuoſità , che rendeua quaſi di rancido . onde ſi marauigliamo che'l Braſauola Medico eccellen.habbia ſentito queſta openione medeſima delli Frati.Nella Triphera detta (benche malamente) di Galeno ui ſono tutti i mirabolani in buona quantità , & molte altre ſpecie, dellequali ſoli i mirabolani ui ſi ſpecificano fregolati con l'olio d'amandole dolci.Nelle triphere prenominate ſaracenica,& di Fenone, ui ſi fregano i mirabolani , e l'altre ſpecie per rimouer ogni loro ſiccità, & aſperità, che ſtitticando offendeſſero le parti nutritiue:benche non oſſerua alcuno queſta fregolatione, ne fricatione.ma tornando a i mirabolani quantunq; qui,e poco fa nella confettione d'amech tanto ne habbiamo detto, che douria baſtare :nõdimeno a piu ſodisfattione ne dirẽmo anchora q̃ſto, tutto, che ſolo gli mirabolani ſono,che s'hanno p le ragioni dette ad inuolgere nel l'olio.Il modo aſſai bene ne inſegna Meſ. nel ſuo capitolo,coſi dicẽdo.

Modo

Modo di rettificare, & dare a i mirabolani vtile, & buon ſapore, & di quel tutto emendargli, che poteſſero nuocere. Pigliaſi de mirabolani la quantità che ſi vuole, & ſi tritano, & ſi criuellano, & per tre giorni ſi tengono al ſole ſpruzzandogli, & fregandogli con baſteuole quantità d'olio d'amandole dolci, & ſi ſeccano. Poſcia per tre altri giorni s'aſpergono con acqua di zuccharo, ouero ſiero inzuccharato a poco à poco. Et piu di ſopra con maggior breuità moſtra poterſi emendare, & confortare col fregolarli con l'olio dell'amandole dolci, ò col roſato, ò col violato, ò col ſeſamino, ò col peſtarli con alcune amandole dolci purgate. Et coſi corretti ſi vedono eſſere nello elettuario alharif, pure deſcritto da Meſue. Et ſe bene ſi guarda in tutti gli antidoti, ò ſieno elettuari, confetti, pilule, polui, & decotti, doue ſieno mirabolani, vi ſi vederanno, ò comprenderanſi douerui eſſere rettificati, & conſolidati: ſaluo però quando non ſi voleſſe loro ſcemare l'operatione, che tengono ſolutiua, che allhora s'abbruſciano, & ſi bollino in liquori ſtittichi. Et queſto beniſſimo ſi vede nella confettione d'alchangi, nel laquale per leuare alli mirabolani la parte aerea, humida, calda, & di natura ſolutiua ſi bollono in ſucco di cotogno, & vino, & vi rimane la terra fredda, & ſecca di natura coſtrettiua, & confortatiua. Onde per queſte & altre ottime ragioni oſſeruaraſſi & in queſta, & in altre compoſitioni doue ſono mirabolani, che però non richiedono l'intentioni, c'hora habbiamo dette, di conſolargli, & rettificargli ò con l'olio violato, ò con l'amandolino, ouero, & ſerà il medeſimo, & noi queſto ſempre oſſeruiamo, di peſtarli con alcune amandole dolci purgate dalla ſcorza. L'agilità della decottione deue eſſere con diligentia, & coſi ancora il comporla: che auenga, che tutte le coſe ſieno di debol cottura, non però ſono da far bollire tutte inſieme ſi bolliranno le piu dure inanzi, & poi le meno gagliarde, & ſia propriamente queſto l'ordine. Prima le prune ſi faranno bollire d'alcuni bollori, poi vi ſi poneranno i follicoli, lo agarico, le roſe, & lo ſpigo, & doppo la cuſcuta, le viole, lo epithimo, & gli mirabolani humettati, ſaluando queſti due in vltimo, & ponendoueli, che ſia cotta la deccottione, & non vi dieno dentro piu di vn bollore ſolo. Et come è poi detto, ſi compone la confettione diligentemente.

Triphera maggiore ſarracenica di Meſue.

La triphera ſarracenica maggiore è di grandiſſima vtilità: conſerua i corpi in ſanità, ne permette, che in loro ſi generi male alcuno, rinforza i membri ſtanchi, riſolue la ventoſità, leua la doglia dello ſtomacho, & fa ſmaltire. rende lo odore grato della bocca, di tutto il corpo, & fa buon colore, ſana le hemorrhoidi, accreſce virtù al coito, conſuma la humidità dello ſtomaco, & la putrefattione delle viſcere. ſi che coſi ſi para. Prendonſi d'ogni ſpecie di mirabolani per ciaſcuna drā-

me cinque d'ogni maniera di pepe, cinnamomo, caſsia, ſecacul, foglio, ſpigo, del maggiore, & il minore, cardamomo, ſeitaragi indiano, cipe ro, ſeme di apio, lingua vccellina, garoffani, dell'vno & l'altro been, & gengiouo, per ciaſcuno dramme due. di noci moſcate, macis, & ſiſa-mo iſcoriato per ciaſcuno dramme tre: di amandole dolci & amare per ciaſcuna dramme cinque: di legno aloe, di reubarbaro, ſeme di finocchio, & maſtice, per ciaſcuno dram. due: di alfelengie miſch, menta ſecca, & origano per ciaſcuno dramma vna e meza. Friganſi i mirabolani con bottiro di vacca freſco, l'altre ſpecie con olio di amandole dolci. Poi ſi confetta con mele ſpumato, & daſſene da dramme vna e meza infino a tre. ſono di quelli, che vi aggiungono di turbith dramme quindici, & l'aromatizano ancora con la quarta parte di vna dramma di ottimo muſchio.

Oſſeruatione nella Triphera ſarracenica di Meſue.

Queſta triphera ſarracenica, coſi detta da gli inuentori ſuoi ſarraceni, è in vſo in alcune parti d'Italia, ſenza però l'additione de i turbithi. Alcuni medici peritiſſimi hanno conſigliato nel comporla, che ſe ne leuino le amandole amare, & ſe ne mettano in ſuo luogo altretante delle dolci. Ne hanno queſti ſauij conſigliato male, eſſendo la confettion molto amabile: il cui vſo appreſſo hanno voluto, & vogliono eſſi, & tutti gl'altri medici, che ſia a ſtomacho digiuno, & tanto ſi ſtia a mangiare, che ſia eſſa digeſta. Et queſto medeſimamente vogliono che s'oſſerui in tutte l'altre triphere, & medicine, che ſieno delicate. La fricatione de i mirabolani deue eſſer tale, che s'humettiſcano con boturo vaccino, peſti che s'habbino ſottilmente, per via d'irroratione: & dopo ſi ſeccano in ſartagine di terra ben vitriata. l'altre ſpecie in queſto modo s'humettiſcano, & ſi ſeccano: ma con olio (ſi come è detto) d'amādole dolci. Il ſeiteragi è (come ſiamo hoggimai certi per molti ſauij) ſpecie di caſsia lignea, quantunque alcuni (benche malamente) l'habbino eſpoſto naſturcio ſeluatico, & altra coſa anchora. Delquale ce ne ſono da tre a quattro ſpecie, ma due ſolamente principali, la perſica, & la indiana, che ne di queſti, ne dell'altre non ne habbiamo alcuna. onde ci è forza in ſuo luogo coſtumare altra coſa, che le ſia ſimile, ſi come ci conſigliano i Medici, ò il macis, ò la canella elettiſſima. La lingua vccellina è il ſeme del fraſſino, & ſecondo altri quello dell'ornello, arbore pur della maniera di eſſo fraſſino. L'alfelengiemiſch è il baſilicò garofilato, delquale i ſemi ſono le parti ſue migliori, & che s'adoprano anco piu ne gl'antidoti. L'origano perſico è il medeſimo, ch'è l'orientale, il quale habbiamo oggi da Venetia copioſamente.

Triphera grande di arte di Fenone recitata da Meſue.

La Triphera grande d'arte di Fenone conforta lo ſtomacho, il fegato, & le viſcere raffrena il fluſſo immoderato del ventre, del menſtruo, &

& dell'hemorrhoidi. riſchiara il colore, diſtrugge l'humore crudo, & putrido dello ſtomacho, & ſana la forma corrotta, & la ſua debolezza. preparaſi nel modo che ſegue. Toglionſi di mirabolani, cheboli, bellerici, emblici indi, & noci moſcate ana dram. cinque; di naſturcio ſemi cotto, origano, perſico, pepe, olibano, ammio, gengiouo, ſpigo, camerzit, cipero, & ſquinantho ana dramme quattro: di ſcoria di ferro nudrita cinque giorni in aceto, & poi abbruſciata dramme venti. Si arroſtiſcono i mirabolani con boturo vaccino: l'altre ſpecie ſi inuolgono in olio d'amandole dolci, & ſi fa elettuario con mele ſpumato, & ſi aromatiza con dramma vna di muſchio, & daſſene da dramma vna a tre doppo la fermentatione ſua di ſei meſi.

Oſſeruatione.

Queſta triphera di Fenone, che tale fu il nome del ſuo autore è in vſo in alcune parti. Il camerzit è il frutto del tamariſco a tutti noto; il rimanente è chiariſſimo.

Diacurcuma maggiore di Meſue.

La diacurcuma maggiore cõferiſce all'infermità antiche, & alla cacheſia; queſta è cattiua diſpoſitione di mali humori, in cui s'incorre cõ triſto colore pallido, & citrino nel principio della hidropiſia. E ancho ra di manifeſto giouamento all'hidropico, & diradica l'infermità del fegato, & della milza, che ſieno indurite: vale alla corrottione dello ſtomacho, all'humidità fredda, alla ventoſità groſſa, al dolore delle reni, e della veſica, & prouoca l'orina. ordinaſi in queſta guiſa. Piglianſi di zaffrano, aſaro, dauco, ſeme di petroſello, d'aniſo, & d'apio ana drãme quattro: di rheubarbaro (.) meu, & ſpigo ana drãme ſei: di coſto, mirrha, caſſia, ſquinanto, carpobalſmo, rubia de tentori, ſucco d'aſſenzo, ſucco di eupatorio, & olio di balſamo ana dramme due, di calamo aromatico, & cinnamomo ana dramma vna, e meza: di ſcordeon, ſcolopendria, & ſucco di liquiritia ana dramme due e meza: di dragacanto dramma vna. ſi confetta con mele ſpumato, & daſſene da vna dramma inſino a tre.

Oſſeruatione nella diacurcuma maggiore di Meſue.

Queſta diacurcuma maggiore, che piu toſto, & rettamente, diacrocoma douria eſſer detta, è in vſo, è detta coſi maggiore à differenza della minore. Ce ne ſono piu, & piu altre deſcrittioni d'altri autori, delle quali ſol queſta riferita da Meſue, è che ſi coſtuma. Il meu è la vera ſiſtrà erba all'aneto ſimile, dellaquale le radici ſolamente ſono che ſi adoprano, & non le frondi, & i ſemi, come ſi credono alcuni, benche ne eſſa radice, ne le frondi, ne li ſemi, ne tutta la pianta habbiamo ancora veduta in ſpeciaria, ne in luogo alcuno di Italia, fuori che le frondi, che in Roma ci moſtrarono li Reuerendi di Ara celi, le quali veramente faceuano ritratto à quelle del proprio aneto. Et ci diſſero eſſi Reuerendi hauerle trouate ne monti di Norſia città, doue

non è copia, & che la chiamauano gli habitatori ſpicola. Et di lei non habbiamo altro piu certo. Ci fanno i noſtri medici ponere in ſuo luogo le radici del phu detto volgarmente valeriana, lequali anche ſi trouano aggiunte in queſta compoſitione da Fiſici peritiſſimi nel luogo proprio tra'l meu, & il rheubarbaro ſignato da noi nella deſcrittione di queſto ſegno (.) per eſſerui elle validiſſime, & per hauerle Auicenna anchora nella ſua diacurcuma. il ſcordio non è il ſcòrodo, cioè aglio ſeluatico, ſi come hanno ſcritto, & adoperato i due luminari, il Suardo & tanti altri ingannati dalla ſomiglianza del nome. Dioſco. aſſai chiaramente deſcriue il nome dell'vno, e dell'altro. Dello ſcorodo, ch'è proprio nome d'aglio ne diſtingue tre ſpecie nel ſecondo libro al cap. 186. Nomina il domeſtico ſcorodo, & elaphuſcorodo. il ſeluatico, ch'è il ſecondo opioſcorodo, & il terzo nel capitolo, che gli ſegue ſcorodo praſo. Il ſcordio dice poi nel terzo libro a cap. 125. che è herba da lini detta triſſagine paluſtre, & da alcuni altri calamento agreſto, & che naſce ne luoghi montani, & appreſſo ancora a paludi. le cui foglie fan ritratto alla triſſagine, e ſono diuiſe, e ſpirano odor d'aglio. dellaquale ne ſiamo noi ben certi, hauendola trouata ne monti, a canto a paludi, e ne prati anchora. Et è dell'iſteſſa fatezza, ch'è il camedrio, cioè la triſſagine di Dioſcoride. Le cui frondi ſtroffiate con le dita, fanno ſentire l'odor dell'aglio. il ſuo gambo è quadrantale, & al guſto amaro, con tutte l'altre qualità, che l'aſſegna Dioſoride per ch'eſſendo il ſcordio, & il ſcorodo differente coſa; non ſi ponerà l'vno per l'altro.

Dialacca maggiore di Meſue.

La dialacca maggiore conforta lo ſtomaco, e'l fegato; & val alle loro infermita fredde, appre le oppilationi del fegato, e riſolue ogni durezza, frange la pietra delle reni, della veſica, prouoca l'orina, & è medicina ſolenne all'hidropico, & alla cacheſia. ſi prendono di lacca lauata, & reubarb. ana dram. tre: di ſpigo, maſtice, ſquinanto, coſto, mirrha, zaffrano, cinnamomo, bdellio, ſeme d'apio, d'aniſo, di ameos, di finocchio, ſucco d'aſſenzo, e d'eupatorio, ſauina, aſaro, gentiana, ariſtolochia, hiſſopo ſecco, caſſia odorata, cime di ſquinanto, amandole amare, & rubia de tintori ana dram. vna e meza: di pepe, & gengiouo ana drã. vna; ſi infonde il bdellio, & la mirrha in vino ottimo, & con l'altre coſe poluerate, & con mele ſpumato ſi fa elettuario, la cui doſe è da vno aureo inſino a due.

Oſſeruatione nella dialacca maggiore di Meſue.

Queſta dialacca è che ſi oſſerua. la diſcrittione è tutta chiariſſima.

Diaſena di Nicolo.

La diaſena fa valentemente a melanconici, & pazzi, & a quelli, i quali

i quali per ſopr'abbondanza di tal'humore mai non hanno benigna la natura. Vale a chi pate di milza, & a gli aggrauati da febre quartana, & da paſſione cardiaca. Gioua in ſomma à tutti i mali humori prodotti da melanconia. onde coſi ſi prepara. ſi togliono di ſena onze tre: noci abbrucciate cinquanta: di ſerichi abbrugiati dramme due, di lapis armeno dram. vna, lapis lazuli dram. tre, cinnamomo oncia vna, di garoffani, galanga, pepe, ſpigo, ocimo, gengiouo, foglie di garoffani, i due cardamomi, zaffrano, zedoaria, fiori di roſmarimo, & pepe lungo ana dramme due, di zuccharo onze ſei, di mele ſchiumato quanto baſta.

Oſſeruatione nella diaſena di Nicolo.

Queſta diaſena di Nicolò delle due ch'eſſo deſcriue è la piu oſſeruata, e che ſi lauda ancora piu. Vſeraſſi nel confettarla diligenza, ſi peſteráno inſieme con le ſpecie poluerabili alcune noci, accioche non eshali virtù da quelle. Poi ſi peſteranno l'altre noci ſottilmente, & meſchiarannoſi col mele ſpumato ſopr'al fuoco, & incorporate che vi ſi habbino, fuori del fuoco vi ſi daran l'altre ſpecie, & parimente il zuccharo ridotto in polue, & faraſſi elettuario.

Diacalamento di Nicolo.

Il diacalamento vale a i difetti del petto. e del capo per frigidità, & in coloro maſſimamente che ſono peruenuti all'età ſenile. Fa a tuſſienti per cauſa frigida, & à chi ſente di quartana pigliandolo ò innanzi deſinare, ò dopò cena con vino, rimuoue, & eſclude la frigidità immatura. & il dolore dello ſtomacho. prouoca i menſtrui, & ſana (dato con due ſcropoli di diagridio, & euforbio a modo d'vna noce di Ponto nanzi due hore dell'acceſſione, con decotto di ruta, ouero di roſmarino) la febre quartana, & quotidiana. però à farlo ſi pigliano di calamento, pulegio, hiſſopo, pepe nero, ſeſeli, & ſeme di petroſello ana dramme tre, & ſcropoli due, di leuiſtico dramma vna, & ſcropolo, vno di ſeme d'apio ſcrop. vno, d'ammio, anetho, thimo, cinnamomo, & gengiouo ana ſcropoli due: di mele ſchiumato quanto baſta.

Oſſeruatione nel diacalamento di Nicolo.

Queſto diacalamento di Nicolo s'oſſerua. Alcuni laudano quello di Meſue, alcuni quello di Auicenna, & alcuni altri quello di Gal. ma però non commandano, che s'oſſerui altro che queſto.

Diatrionpipereon di Meſue.

Lo diatrionpipereon riſcalda lo ſtomaco, & il ventre, & rimoue il dolore loro cauſato da molta humidità flemmatica, & cruda, mondifica eſſo ſtomaco de difetti detti, & è contro a ruti acetoſi, & procura, & fa buona la digeſtione. onde ſi compone in queſta maniera. Prendonſi delle tre ſpecie per ciaſcuna aurei cinque, gengiouo, thimo, & aniſi per ciaſcuno aurei due. di ſpigo, ammio, amomo, & cinnamomo per

ciaſcuno aureo vno,di caſia lignea, ſeſeli, aſaro, ſeme di apio, & enula ſecca per ciaſcun'aureo mezo. di mele ſpumato quanto baſta. E la ſua doſe da vna a due dram.

Oſſeruatione nel diatrionpipereon di Meſue.

Queſto diatrionpipereon,ò pure, come lo chiamano alcuni altri dia trionpipereon, ò diapipereon,è deſcritto da Meſue, & è quello che piu communemente ſi tien preparato. Fanno alcuni Medici oſſeruare quel lo di Galeno, ch'eſſo chiama ſẽpliciſſimo nel quarto libro del reggimẽ to della ſanità,fatto delle tre ſpecie di pepe per ciaſcuno dramme cin-quanta,di aniſi di candia,di thimo di attica,& gengiouo non pertugia-to,per ciaſcuno dramme otto,con lo aggiungerui quantità di mele ſpu mato, che baſti a dargli giuſta conſiſtenza di elettuario. Et perche ſo-no alcuni,anzi molti,che'l vogliono,& forſe a piu delicatezza in forma ſolida,ſe'l fanno confettare con oncia meza di eſſe ſpecie, & libra vna di ottimo zucchαro,ò in morſelli,ò in rotole.Et altri,che pur lo voglio no in elettuario aumentano,come dice Gale.nel luogo moſtrato in drã me ſedeci,gli aniſi,il thimo, & il gengiouo: non mouendo i tre pepi delle cinquanta dramme per ciaſcuno. Altri imitando pur Galeno,l'oſ ſeruano in polue ſemplicemente, & ne cibi maſſime quaſi per vn con-dimento.

Lithontripon di Nicolò.

Litonthripon è interpretato fattore di pietra,percioche frange valo-roſamente le pietre, & le caccia fuori,ò ſieno nella veſica,ò nelle reni; ne laſcia incorrere a chi l'vſa in tal difetto,ne meno nella paſſione iliaca, ſolue l'orina ritenuta,ò con fatica mãdata fuori ſubito. onde coſi ſi pre para.toglionſi di ſpigo nardo,legno balſamo, gengiouo,acori,cinnamo mo,peucedano,meu,ſaſſifragia,& i tre pepi ana dramma ii.s.di opobal-ſamo,garoffani,coſto,reupontico, liquiritia,ciperi,dragacantho, ſeme d'apio Aleſſandrino,chamedrio,ſeme d'apio,d'ameos, ſeme d'aſparagi, ſeme di baſilico garoffilato,ſeme di ortica,è ſeme di cedro, anna dram-ma vna,e grani quindeci: di folio,zaffrano,ſquinanto, caſia lignea,bdel lio,maſtice,lithoſpermo,ſeme di petroſello,ſeſeli,ſinon, anethi, eufor-bio,l'vno e l'altro cardamomo,lapis lincis,olio nardino, & olio muſcel lino ana ſcropolo vno, & grani quattro: di mele quanto baſta, & daſſi la ſera con vino caldo.

Oſſeruatione.

Queſto lithontripon è vſitato in alcune parti. la cui deſcrittione è tutta chiara,puoſſi per l'olio muſcellino porſi tant'altro del nardino.

Pliris arcoticon di Nicolo.

Pliris arcoticon vale a gli attriſtati, & melanconici, alla gran debili-tà

tà del ſtomaco,del cuore,e del ceruello . Ripara la memoria, acuiſce i ſentimenti,aiuta gl'epilettici,analethici & achataletici,che ſono tre difetti d'epileſia. faſſi coſi.Pigliaſi di cinnamomo,garoffani, legno aloe, galanga,ſpigonardo,noci moſcate,gengiouo,ſpodio,ſquinantho , cipero,roſe, & viole ana dramma vna, & grani quindici, di folio, liquiritia,maſtice,ſtorace, ſanſuca, balſamita, baſalicone, cardamomo, pepe lungo,pepe bianco, mirti, & ſcorze di credo ana ſcrop.due,e grani cinque: di gemme,ben bianco, & roſſo, coralli, & ſerichi abbruggiati ana ſcropolo uno e mezo,di muſchio grani otto, di canfora grani 5. di ſiropo roſato quanto baſta.

Oſſeruatione nel pliris arcoticon di Nicolò.

S'ha da conoſcere in queſto pliris arcoticon, che'l ſanſuco,è la maggiorana,& la balſamita è la mentha acquatica , & il baſilicone è il ſeme del baſilico garoff.& le gemme ſono lo ſmeraldo,il ſaphiro , il ſardonico,il giacintho,le granate,& i rubini, di che tutti meſchiati inſieme ſe ne tolgierà la quantità deſcritta.Noi laudiamo, che il ſiropo roſato in queſta compoſitione ſia quel fatto di quel ſucco di roſe per hauere in ſe piu virtù confortatiua,che quel fatto d'infuſione. il quale cotto à debita ſpeſſezza,deue quattro volte piu nel peſo ſopr'auanzare tutte l'altre coſe, ſi come ſi oſſerua nel mele nella compoſitione de gli elettuarij in generale.

Giuſtino Imperadore di Nicolo.

Giuſtino Imperadore fa efficacemente alla ſtranguria;alla diſſuria, alla paſſione iliaca,& a coloro,ch'orinano i mucchi.ora a comporlo ſi prẽde di cinnamomo,coſto,folio,nardo,caſia, l'vna & l'altra ariſtolochia, helenio,hiſſopo,pulegio,orobi,artemiſia,pentaphilone,pepe bianco, ſeme di petroſello,leuiſtico,ſeme d'oluſatro,ſeme d'ortica,lithoſpermo, ſaſſifragia,bacche di ginepro, ſeme di ſparagi, di ſeſeli, di pegano, di apio,di aneto,di finocchio,di aniſi, di cedro e bacche di lauro ana dra. 1.s.di mele ſpumato quanto baſta.

Oſſeruatione nell'elettuario di Giuſtino Imperadore.

In queſto elettuario di Giuſtino Imperadore s'opererà il ſeme della ortica minore, & coſi in tutte le compoſitioni,doue ſia egli ſcritto aſſolutamente, ſi come piu perfetto, ha eſſo ſeme medolla, & ſomigliaſi a quel del lino,fuori,ch'è pin picciolo, & tondo. il cui guſcio fa ritratto al colore bigio.I ſemi del pegano ſono quegli della ruta domeſtica, & non della ſeluatica,come ha ſcritto il Suardo.il cui nome beniſſimo ſi legge in Dioſcoride, nominando egli eſſa ruta domeſtica pegano, & la ſeluatica peno agrio:Et la loro radice pigameneone.

Elettuario di gemme di Meſue.

Lo elettuario di gemme è efficaciſſimo alle infermità fredde del cer

uello, del cuore, dello ſtomaco, del fegato, della matrice. aiuta i timidi, i ſolidati, & i melanconici, che s'attriſtano ſenza manifeſta cauſa. Et ſiamo noi certi della bontà ſua per prouato iſperimento al tremore, & debolezza del cuore, & dello ſtomaco. l'vſano i Re, & Principi, perche gli allegra, & gl'inuita a nobili coſtumi. Diletta l'animo, e fa buono l'odore, & il colore di tutto il corpo. la onde ſi parà in queſto modo. ſi togliô di perle bianche dramme tre di zaphiri, giacinthi, ſardonici, granate, & ſmeraldi ana dramme vna e meza: di zedoaria, doronici, ſcorze di cedro, macis, & ſeme d'alfeleniemiſch ana dramme due, di coralli roſſi, carabe, & limatura di auolio ana ſcropo. due. dell'vno, & l'altro been, garoffani, gengiouo, pepe lungo, ſpigo, folio, zaffrano, & heil ana dramma vna: di trochiſci di diarhodone, & legno aloe ana dramme cinque: di cinnamomo, galanga, & zurumbet ana dram. una, e meza, di fogli di oro, & di argento, ana aureo mezo: di muſchio buono dram. meza, di ambra buona dram. due, confettaſi ogni coſa con mele emblicato, & colatura di geleniabin di roſe per ciaſcuno parte eguale. Et ſi dà aureo mezo ad vno, con acqua di bugloſſa, & con vino odorato.

Oſſeruatione nell'elettuario di gemme di Meſue.

Queſto elettuario di gemme coſi detto dalle cinque gemme, dellequali n'è egli copioſo, & virtuoſo, è veramente vno de nobili, & degni elettuari che ſi habbino. ſono nondimeno molti medici, che temendo che non ſia compoſto con ottime, & ſincere gemme, no'l coſtumano. Ma in vero, che miglior opera ſarebbe, che vſare arte, & diligēza per nō perder vn tanto antidotto d'hauere le gemme perfette, & vere, da eſperti gioielleri. il ſeme d'alfeniemiſch è lo iſteſſo del baſilicò garofilato. il zurumbet è incognito, e ſi pone in ſuo luogo con licenza d'autori digniſſimi la zedoaria à doppio peſo. I fogli dell'oro, & dell'argento ſono notiſſimi, ſi deono porre nello elettuario poi, che ſia finito, & diuenuto giù dal fuoco quaſi freddo, rompendouegli dentro ad vno ad vno. Il mele emblicato faſſi con la decottione delli mirabolani emblici, & mele inſieme nel modo delli cheboli, & emblici, che diremmo nel ſeguente elettuario detto letificante. il geleniabin è il mele roſato, in cambio delquale piu laudano molti ſaui in queſto elettuario il ſiropo di ſucco di eſſe roſe.

Elettuario letificante tratto dal nono ad Almanſore.

A fare l'elettuario letificante ſi piglia di meliſſa, ſcorze di cedro, garoffani, maſtice, gallia moſcata, zaffrano, cinnamomo, noci moſcate, i due cardamomi, l'vno e l'altro been, zedoaria, doronici, ſeme d'ocimo maggiore, e ſeme d'ocimo garoffi. per ciaſcuno parte eguale, di muſchio la parte decima d'vna dram. pigliaſi prima xx. mirab. cheboli, & xxx. mirab. emblici, & ſi rompano, & ſi cuocano in lib. 3. d'acqua, che

che ritorna netta libra, & colaſi. nella colatura ſi ponga libra vna di mele ottimo, & ſi bollino inſieme a debita conſiſtenza. Poi con eſſo mele, & ſpecie ſi confetti l'elettuario, che ſia però il mele nel peſo triplicato a tutte le polui, & daſsene quando è neceſſario la quantità d'vna nocciuola.

Oſſeruatione nell' elettuario letificante.

Queſto elettuario letificante è in uſo: la deſcrittione habbiamo noi tratta dal nono ad Almanſore, nel capitolo della melanconia. Ci ſono piu altri elettuari letificanti d'altri autori, & del medeſimo ad Almanſore, delliquali ſol queſto, & vno altro deſcritto dal Conciliatore nella differentia 196. ſono, che ſi coſtumano, la meliſsa è herba notiſſima, & ſi coſtuma molto ne gli acetari, detta volgarmete cetronella per l'odore che eſsa ſtroffiandola con le dita ſpira di cedro; quantunque il Manlio, & altri habbino eſpoſti malamente, che ella ſia l'ocimo citrato. Il neremiſch è il ſeme della peonia di faco ltà uirtuoſiſſimo in confortare. Il ſeme dell'ocimo maggiore, cioè del baſilico grande è a tutti noto. La parte eguale di tutti i primi ſemplici legati inſieme deue eſser di dramma vna per ciaſcuno, & non di dramme quattro ò piu, o meno: ſi come hanno ſcritto alcuni. Percioche in altra quantità non hauriano la giuſta portione del muſchio. Alcuni l'hanno giudicata a quella tutta del mele. Ilquale ſarà poco più d'vna libra per la poca humidità, che ui reſtarà del decotto de i mirabolani, che ne verrian'a queſto lor modo dramme 2. per ciaſcuno, e la quãtità del muſchio ſproportionata. E che debbino eſser i detti ſemplici di vna dram. ſola per parte, lo fan conoſcer molti altri elettuari letificãti, e confortanti. ſi potrà bene per diſpenſare tutto il mele, duplicare le ſpecie in dramme due per ciaſcuna, il muſchio in grani dodici, non eſſendo la decima parte di vna dramma piu di grani ſei; Alqual modo ſi componerà lo elett. rettamente, & ſatisfaraſſi beniſſimo alla intentione dello autore.

Confettione d'Alchermes di Meſue.

La confettione di Alchermes è ſublime, & mirabil medicina. conforta l'anima, & tutto'l corpo, genera letitia, & allegrezza grande. E ualoroſa al tremor del cuore, al sfinimento, alla triſtitia, alla mentecaggine, nata ſenza cauſa manifeſta, & alla infermità, nellaquale l'huomo parla da ſe ſteſso. onde a farla prendeſi di ſeta tinta freſcamẽte con grana de tintori lib. 1. & per 24. hore s'infondono lib. 1. e meza di ſucco di pomi dolci, & acqua di roſe per parte. poi ſi fa bollire leggiermente tanto, che i ſucci ſieno bene arroſſiti, e ſi cola ſpremendola bene. nella ſpremitura ſi pone di zuccharo bianco libra vna e meza, & tanto ſi cuocino, c'habbino ſpeſsezza di mele: al che uenuti, ſi leuano dal fuoco, ponendoui pur all'hora, mentre ſono caldi, di ambra cruda

da tagliata minutamente dram. quattro, & con vn peſtello tanto ui ſi dimena dentro, che ella ſia ſtrutta, poi ui ſi incorporano dentro queſte ſpecie ben triturate: di legno aloe crudo, & cinnamomo fino, ana dram. ſei, di lapis lazuli lauato, & preparato dramme dodici: di perle fine dramme due: di oro puro dramma una, di muſchio ſcrop. vno, & daſſene da vn'aureo, ad uno & mezo.

Oſſeruatione nella confettione d'Alchermes di Meſue.

E queſta confettione tanto degna, & eccellente, & in quel tutto, ch'ella promette fidele, & certa, che come diuino antidoto uien pregiata & da Re, & da Imperatori, & da perſonaggi altri illuſtriſſimi. la cui deſcrittione (benche difettoſa) ſi legge nell'antidotario di Meſue, & nel capitolo ancora, che ei ſcriue de lapide ſtellato, ſotto nome di confettione di lapis lazuli di ſua inuentione. Deprauata ò (come habbiamo detto) difettoſa ſi legge nell'antidotario, e quaſi in tutti i teſti di eſſo Meſue: percioche ò ſia ſtato colpa d'interpreti, ò mala accuratezza d'impreſſori, ſi troua manco di dramme dieci di lapis lazuli, & puo tal difetto di leggieri eſſere auenuto, perche habbino di loro alcuni laſciato fuori il numero di dieci della litera x. perche molti diſpenſatori, & ſpeciali hanno tenuto: & tengono per fermo che ſi debbia eſſa confettione comporre con dramme due ſole di lapis lazuli, credendo la deſcrittione deſcritta nel lapide ſtellato diſſimile a quella dell'antidotario. Et che quella ſerà ancora, dalla quale s'ha a trahere la tentura, habbia inteſa l'autore, che in fila vendono i mercatanti pur tinta in chermes. ma con alcune di rocha, ilquale in tutte le tinture è poſto a fine, che i colori ſieno piu chiari, & luſtri, & che la coſa tinta ſi purga meglio, ſi come aſſai ben dimoſtra il digniſſimo Gordonio nella decoratione de capegli, nellaquale preparando quegli ad ogni tintura, uuole che prima ſi lauino con liſciuio di ſarmenti di uiti alumato con alume di rocco: ilquale è nemico, al cuore, & allo ſtomaco, & che poi ſi tingano di quale ſi uoglia colore: & non già intendeſſe ſi come inteſe, a giudicio d'altri migliori, & di ſcientia piu uera, i ſerichi ouero follicoli, che noi chiamiamo uolgarmente folliſeli, tinti freſcamente, i quali ſono da ſe molto cordialiſſimi, & in tal modo in molte compoſitioni ſi trouano ſpecificate del proprio nome, e che la grana ſimilmente, con cui ſi tingono le piu fine ſete, & i migliori panni, & il chermes non ſieno vna coſa medeſima. Et noi come hora ci ricordiamo eſſendo in Roma con M. Pietro Paolo Stefanelli alla ſpeciaria, & hauendo a comporre queſta confettione per lo illuſtriſſimo Signor Aſcanio Colonna, oppreſſo da una crudele ſincopi, che hebbe ad vcciderlo, ilquale poi ſanato ne diede buone intrate al proprio medico che la ui ordinò, allaqual compoſitione trouatiſi piu Medici, & piu ſpeciali inſieme, poteſſimo a certi, che u'erano, fare

conoſcere

conoſcere la quantità del lazuli douere eſſere di dodeci dramme, & oltre che tale in vno teſto antichiſſimo, la faceſſimo lor uedere, la moſtraſſimo anchora in un trattato dottiſſimo di Marſilio Ficino filoſofo ſingulariſſimo. Et a M. Pietro Paolo, che hauea comprato vna libra di ſeta finiſſima chermeſina, & fattola ſtare in macera per 24. hore nel ſucco di pomi, & nell'acqua di roſe, e poi ſpremutola, non hauea pure laſciato ſegno, ne liquore di tentura, faceſſimo, che donatola alla padrona in ſeruirſene per preggio d'una ſua coltra, ſi contentò, che tolto noi tanti ſerichi, che baſtaſſero, e tintegli di freſco con grana fina ne componeſſimo con la ſpeſſezza ſua la confettione. Moſtraſſimo appreſſo, & ne reſtarono, ſodisfatti i Medici, & i Speciali, che la grana de tintori, coſi detta da noi latini il cocco de Greci, & il chermes de gli Arabi, con cui ſi tingono le ſete chermeſine, & il panno ſcharlato, che cocineo fu detto anticamente, & il morello di grana, ſono una coſa medeſima, quantunque i tentori uſando diuerſa arte nel tingerli, gli habbino anchora di nome differenti, ſono nondimeno piu ſpecie di grana, & tutte pregiate per tingere finamente: ma nell'effetto della medicina il cocco, ò'l chermes, ò la grana de tintori ch'è il medeſimo, è la piu eccellente: allaquale uiene appreſſo a noſtro giudicio in bontade quella fatta leggiera, tonda, & vuota di dentro, tenuta communemente nelle ſpeciarie detta grana fina. Ma tornando alla compoſitione, fu da noi coſi diſpenſata.

Fatto c'haueſſimo vna buona tintura con lo infondere, & cuocere onze tre di finiſſima grana con acque cordiali lambiccate, ſommergeſſimo in vna ſua parte colata che l'haueſſimo, onze quattro di ſerichi mondati da i uermi, & tagliati conueneuolmente, i quali tinti poi erano coſi freſchi quaſi vna libra. Et fatti quaſi ſecchi, tornaſſimo di nuouo a ſommergerli in parte della tintura. Et coſi piu fiate reiterata la ſommerſione tanto, che beniſſimo gli vedeſſimo tenti, & poſtogli poi per una notte allo ſciutò, li fondeſſimo la mattina nel ſucco de pomi, & nell'acqua di roſe fatti feruenti, & ſtatoui uentiquattro hore, & fatto bene eſſi liquori coloriti, & bollitigli con i ſerichi leggiermente gli ſpremeſſimo, & con la ſpremitura ſtruggeſſimo il zuccharo, & uenuto a giuſta conſiſtenza, & coſi pur caldo ui poneſſimo dentro l'ambra, & il muſchio triturati beniſſimo con vn poco di zuccharo fino, & conſeguentemente tutte l'altre ſpecie ſeruando in vltimo l'oro, il quale non come hanno detto alcuni in limatura: ma ue'l rompeſſimo dentro a foglio a foglio.

Diamuſco dolce & amaro di Meſue.

Il diamuſco dolce, & amaro, fa ualoroſamente alle infermità fredde del ceruello, & alle melanconiche ſenza febre, & à chi ſi attriſta ſenza cauſa. uale alla uertigine, alla epileſia, alla tortura della bocca

al

al battimento del cuore;a gli affetti del polmone, & alla difficoltà dello ſpirare. onde a prepararlo toglionſi di zaffrano, doronici, zedoaria, legno aloe, & macis ana dramme due: di perle, ſeta cruda, & abbruggiata, carabe, & coralli roſſi ana dramme due e meza: dell'vno & l'altro been, folio, ſpigo nardo, & garoffani ana dram. vna: di gallia, ocimo citrato, gengiouo, cubebe, & pepe lungo ana dramma vna & meza: di muſchio ſcropoli due. Et confettaſi con mele crudo, che ſia quattro uolte piu delle ſpecie. la doſe è da una a due dramme. Et volendolo amaro, & piu efficace nelle facoltà di diſſecare la humidità, & putrefattione dello ſtomaco ſi aggiunge a tutta la compoſitione di aſſenzo & roſe ana dramme tre; di aloe lauato dramme quattro, di caſtore, & liguſtico ana dramma vna: di cinnamomo dramme vna e meza.

Oſſeruatione nel diamuſco dolce & amaro di Meſue.

Queſto diamuſco è digniſſimo molto, & in uſo ad amendue le guiſe: benche generalmente ſi oſſerua piu aſſai al primo modo. E non pochi ſono anco coloro, che l'oſſeruano in forma ſolida, cioè in rotole, ouer in morſelli con zuccharo. la cagione che dicono molti, che vuole Meſue, che ſi confetti con mele crudo, è per eſſere eſſo mele coſi crudo infiammatiuo con certa humidità, laquale fa aſcendere con piu facilità i uapori della confettione alla teſta, & per quegli ſe ne conforta il ceruello. per laqual coſa non lo farà ſentire altrimenti caldo di fuoco: ma ſi torrà (come ha detto l'autore) crudo a peſo quadruplicato a tutte le ſpecie, & ſi dirompera in un ſtagnato con legno à ciò atto: & derotto, ſe gli darà prima il muſchio tritato con alquanto di zuccharo fino ſcaldato al fuoco in una carta, ouer fatto caldo il mortaio, poi daraſſigli l'altre ſpecie ben trite, & riporaſſi digniſſimo. Ma uolendolo amaro, ſi aggiunge alle ſpecie prime (come è detto) le ſeconde con tant'altro mele, che ſia piu quattro uolte, che le ſpecie. Ma uolendo di queſto amaro manco quantità, ſi piglierà del dolce fatto dramme vinti, & ſe gli aggiungeran di aſſenzo, & roſe ana grani uentidue: di aloe lauato dramma meza: di caſtore, & liguſtico per ciaſcuno grani otto; di cinnamomo grani uenti: di mele crudo dramme ſette, & vno ſcropolo. Et coſi s'haueran dramme trenta di diamuſco amaro. Ilqual per non eſsere molto vſitato, l'habbiamo noi in queſta poca quantità, & proportione limitato; auenga che vi occorra la differenza d'alcuni grani. la ſeta cruda altro non dimoſtra, ſe non che ſieno ſerichi, tali, che non habbino prouato calor di fuoco auanti che ſi abbruggino.

Diambra di Meſue.

Diambra è eccellente in confortare, & rallegrar il ceruello, il cuore, lo ſtomaco, & tutte le membra del ventre. Prouoca la digeſtione. Porge a chi l'vſa allegrezza. Riſcalda i membri nutritiui. Vale a vec-

chi frigidi di natura,& alle donne,& propriamente alle infermità loro della madrice. ſi che ſi para nella ſeguente guiſa. piglianſi di cinnamomo, doronici, garoffani, macis, noci moſcate, folio, & galanga ana dramme tre: di ſpigo, & cardamomo maggiore, & minore ana dramma vna: di gengiouo dramma vna e meza: di ſandali citrini, legno aloe, & pepe lungo ana dram. due: d'ambra aureo vno, di muſchio dramma meza, & confettanſi con ſiropo d'acqua roſata, & daſsene da dramma vna fino a dramme tre.

Oſſeruatione nell' elettuario diambra di Meſue.

E queſta diābra cōfettata ſecōdo ch'è dimoſtrato, & è elettuario, ouero confettione molto ſublime, benche, come il diamoſco ſi oſserua molto in forma ſolida, a noi piace piu in forma d'elettuario per eſser piu efficace il ſiropo fatto d'acqua roſata, col quale ſi ha da riformare la confettione a forma d'elettuario. è quello fatto di ſemplice infuſione di roſe roſse, & zucchero.

Confettione d'alcangi di Meſue.

La confettione d'alcangi riſcalda, & conforta lo ſtomaco, & il fegato, eccita l'appetito, gioua alla digeſtione, & diſſipa le uentoſità. E valoroſa alle ſolutioni della natura, & al uomito flemmatico. onde è preparato coſi. ſi prendan di roſe, coſto, & ſpigo, ana dramme quattro: di fiori di alchilil oncia vna: di noci moſcate, calamo aromatico, garoffani, macis, & cardamomo ana dramme tre: di cipero dramme dodici: de i tre pepi ana drā. tre e meza: di gēgiouo drāme due, di mirabolani emblici, bellerici, & indi ana dram. ſei: di frutti di mirto libra vna: di balauſti, incenſo, ſcorze di cedro, & frutto di tamariſco ana dram. 4. Feruētaſi di vn bollore con buon uino antico, & generoſo. poi ſi raſciuga, & di nuouo di un'altro bollore ſi feruenta con ſucco di mele cotogne, e ſi ſecca in tegolamo di terra uitriato, & tritate poi ogni coſa ſottilmente, ſi confetta con miua, & daſsene tre drāme con ſiropo di cotogno.

Oſſeruatione nella confettione d'alcangi di Meſue.

Deſcriue queſta cōfettione d'Alcangi, medico Arabo, Meſue nel ſuo antidotario, & auenga che non ſia molto coſtumato: è nondimeno antidoto digniſſimo. la coſtumano aſsai li Spagnuoli, & in Roma ce la fece preparare a noi maeſtro Giouanni Hiſpano, ilquale piu uolte la diſpēſaua per lo elettuario di mirto, & per lo elettuario confortante lo ſtomaco, amendue di Meſue, per eſsere uirtuoſiſſima nelle loro facoltà. Deueſi nel comporla eſsere diligente: ſi deono far bollire ſolamente i tre mirabolani nel uino, & nel ſucco di cotogno, & non tutte le ſpecie, ſi come è la openion d'alcuni, che poco intendono gli effetti medicinali, & quale ſia il ſenſo, che ſi feruenta ogni coſa, che quelle ſolamente, c'hanno biſogno d'eſsa feruentatione, come ſono i detti mirabolani, iquali uuol l'autore, che ſi feruentano: accioche lor ſi tolga la facoltà ſolu-

ſolutiua, e rimanga la ſtittica,& confortatiua,col torre, & dare quelle parti,che habbiamo di loro detto a queſto effetto nella trifera perſica. & ſarà queſta loro feruentatione, come l'autore dice, due bollori: l'vno nel uino,& l'altro nel ſucco di cotogni,& non già di piu,percioche nõ ſolamente perderiano bollendo molto la parte ſolutiua, ma ancora la ſtittica,& confortatiua,rimanendo ne ſucchi. Si poſſono però (& noi coſi facciamo) far bollire con vn bollore ſolo nel uino, & nel ſucco di cotogno inſieme,& haueranno l'intentione medeſima dell'autore, & ſarà tanto quanto bolleſſero cadauno da ſe. ilqual modo ſia propriamente tale.

Si romperanno groſſamente eſſi mirabolani, poi a doppio peſo,che eſſi ſieno,ſi torrà d'ottimo uino antico,& ſucco di cotogni, & inſieme in uaſe di terra ſi poneranno ſopra al fuoco,& dato il bollore, ui ſi porranno dentro,e ſi traheranno ſubito fuori, e ſeccaranſi.poi tritatili cõ l'altre ſpecie ſi farà,ſi come è detto,confettione. I fiori d'alchilil ſono quegli del roſmerino,& non di granati ſeluatichi,come hanno detto il Siluio,& molti altri autori.

Confettione anacardina di Meſue.

La confettione anacardina, coſi detta da ſapienti, è molto efficace, & ualoroſa in ſottigliare,& acuire l'ingegno, i ſentimenti, e l'in tелletto a coloro,che deſiderano imparare,& racquiſta la memoria. Vale oltre alle facoltà dette alla doglia dello ſtomaco, & del ventre per frigidità,& a gli affetti frigidi del ceruello,& riſchiara'l ſangue,e fa buon il colore di tutto'l corpo.ordinaſi nel modo che uien'appreſſo. Si toglio rio di pepe nero,pepe lungo, mirabolani cheboli, emblici, bellerici, & indi,& iumdebeduſt ana dramme due: di coſto,anacardi, zuccharo bianco,burungi,& bacche di lauro ana dramme ſei: di cipero dramme quattro. ſi tritano gli anacardi per ſe,poi ſi confettan con parte vguale di butiro uaccino, & mele d'amendue. & daſſi dopo ſei meſi ſino a due dramme.ma deeſi però guardare chi la piglia,da fatica,ira, luſſuria,& ebrietà.

Oſſeruatione nella confettione anacardina di Meſue.

Di tutte le confettioni anacardine deſcritte da piu autori,queſta ſola di Meſue è che ſi oſſerua,& che ſi lauda ancora piu.il iumdebeduſt, come ci acerta Auicenna,Serapione, Simon Genoueſe, & altri ſapienti,è il caſtore,auenga che per altra coſa l'habbino eſpoſto alcuni altri. I burungi,che coſa ſieno,male ſe ne troua il uero. Vogliono molti ſaui, & ui s'accoſtiamo noi ancora,che ſieno le cubebe,cauandone queſto certo da Serapione, ilquale chiama egli que grani abrungi,la cui forma è tonda, & ſon ſimili all'eruo,picchiati di picciol macchie,puntati di negro,& biãco: certi altri uogliono,che ſieno la meliſſa pel nome ſomigliãte,che tiene pure in Serapione del bederungi,ouero bedarungi. Alcuni

altri

altri piu imprudentemente, come il Thertoneſe, il Suardo, Chriſtofano de gli Honeſti commentatore di Meſue hanno giudicato & eſpoſto, che ſieno i ſemi della nigella, per hauergli nelle confettioni loro anacardine altri autori in luogo d'eſſi burungi: ma è falſiſſimo, ſi come è giudicato da piu eſperti, percioche altra coſa è il burungi, & altra la nigella. E ben uero, che eſſendo la meliſſa in queſto caſo digniſſima, ſi puo cōmodamēte, non hauendo le cubebe, con eſſa fare la cōpoſitione.

Gli anacardi ſon frutti uelenoſi portati a noi di Sicilia, per la cui velenoſità vuole l'autore, che non ſi dia la confettione ſe non dopo la fermentatione ſua di ſei meſi. Et il Manlio prudentemente dice ſu q̃sta cōfettione, che per piu ſua ſicurezza non ſi debbino gli anacardi amminiſtrare, ſe non prima che ſieno preparati nel modo dimoſtrato da Rinaldo da Villanoua nel primo libro nel difetto della memoria, & di quelle coſe, che le giouino, & è tale.

Che ſi tolga d'eſſi anacardi quantità conueniente, & ſi peſtino beniſſimo, & che poi ſi mettano in aceto fortiſſimo per ſette giorni. Dopò ſi bollino con detto aceto leggiermente tanto, che delle tre le due parti ſi conſumano. poi ſi leuino dal fuoco, & ſi laſcino fare reſidenza, ò fondo, ò feccia, che la vogliamo dire, laquale poi giettatone l'aceto ſara quella, che s'addoperarà nelle medicine. la quale amminiſtratione, & modo ci piace molto, & coſi ciaſcun'altro configliamo, che piaccia: ne s'abuſi alcuno co'l credere, come hanno fatti certi, che gli anacardi ſenza eſſere preparati non ſieno velenoſi, che pure la iſperienza ha fatto conoſcere, & a chi gli ha uſati, & gli uſa, quanto la loro malignità ſia pericoloſa. E noi ſappiamo, che uolendo in Narni un figliolo del magnifico M. Battiſta Maſſari porſi a mente buona parte d'vna Comedia ricorſe, ò gli fu offerto da uno ſpeciale troppo temerario il ſoccorſo di q̃sta cōfettione, laquale da lui fatta ſenza la corrottione de gl'anacardi, fece, che toltola il meſchin giouene s'infermò il ſeguente giorno con alienatione di mente, & in breue ſi morì: Ma che meglio, & piu chiaro dimoſtra che ſieno uelenoſi, ch'Auicenna, con dire, che la loro Theriaca ſono il latte uaccino, & il ſuo boturo. il non eſſere ancora queſta confettione di tanta ſecuritade, quantunque ſieno li anacardi preparati, che ſi poſſa dare innanzi la fermentatione ſua di ſei meſi. Della parte uguale del boturo, che tanto uuole l'autore che ſia per la cōfettatione, quanto che'l mele, è ſtata da Medici prudentiſſimi, & in noſtra preſentia diſcorſa, conſiderata, & conoſciuta eſſer troppa, & che coſi confettata ſi fa in breui giorni corrompendoſi l'ontuoſa groſſezza del boturo quaſi che fetente, e di guſto ſpiaceuole. per la qual coſa ſia meglio aſſai comporla con tanto ſolamēte d'aceto, che baſti ad humettare gli anacardi, poi che ſiano (come è detto) preparati, & fatti ſecchi, & ſupplire con tant'altro mele

la

la compoſitione, ne già perciò ſi ſtarà, che non ſi ſodisfaccia la intentione dello autore pienamente: percioche non ui ponendo egli gli anacardi corretti, & emendati, ui poſe la tanta quantità del boturo per eſſere (come habbiamo gia detto) la loro Theriaca.

Diaſatirion di Meſue.

Il diaſatirione prouoca, & accende il coito, aumenta le forze di venere, & la ſperma, & fa potenti, & pronti i deboli nella erettione della verga. hora facciamolo coſi. pigliamo di ſecacul bianchi, & netti, & eliſſati nella ſeconda acqua di ceci, che ſia giettata la prima, libra vna: di ſatirioni recenti, & non flaccidi onze otto: di radici di rafano domeſtico onze tre: di dragontea piana onze due: tritiamo tutte queſte radici, & fondiamo lor ſopra tanto latte uaccino, ouero pecorino, che l'auanzi due dita: & d'olio ſeſamino, boturo uaccino amendue freſchi ana onze quattro, cuociamolo con facilità fino, che ſi faccia ſpeſſo, & non eſſendo eſſe radici ben cotte, lor fondiamo ancor ſopra del latte, del boturo, e dell'olio diſiſamo tanto, che ſieno cotte a perfettione. Poi ui ſi aggiungono di mele buono, & ſpumato libre ſei: di ſucco di cipolle humide libra vna, & meza. Et inſieme ſi cuocono tanto, che uengano a perfetta cottione. Poi leuatole dal fuoco ui ſi meſchiano queſte coſe: di code, di petti, & di lombi di ſcinco onza vna: di ſeme di rocchetta, gégiouo, dell'vno & l'altro been, lingua uccellina, ſeme di naſturcio, ſeme di ſparagi, cinnamomo, pepe lungo, ſeme di paſtinaca, & di nauoni, ana onza meza. allequali coſi confettate ui s'aggiunge di pigne mondate libre vna, & meza: di piſtachi netti onze dieci: di ceruello di paſſero onze due, aromatizando in ultimo cō vna dramma di buō muſchio, & daſſene da meza onza ad vna integra con uino pretioſo, & puro, ma poco.

Oſſeruatione nel diaſatirion di Meſue.

Queſto diaſatirione è il ſecondo, che deſcriue Meſue, & quello, che s'uſa. Nicolò ne deſcriue vn'altro: ma non ſi coſtuma. il ſecacul, per quanto habbiamo trouato per fede d'autori fedeliſſimi, è quantunque habbino ſcritto altrimenti, ſemplice arabico, & propriamente indiano: ilquale è a noi al tutto incognito, per la qual coſa in luogo ſuo ne conuiene compire lo antidoto con le radici della paſtinaca erratica, lequali nell'iſteſſo effetto del ſecacul uagliono, come pure ci accerta Meſue, nella loro conditura, & parimente Auicenna, Serapione, & il ſpermentatore digniſſimo Raſis. Ilqual parlando della paſtinaca erratica dice eſſere di calda compleſſione, & molto infiatiua, & che eccita venere. Vuole l'autore in queſto elettuario che s'aleſſano le radici del ſecacul nella ſeconda acqua di ceci, & non nella prima. Et queſto per cagione, che la ſeconda che in queſto caſo è di proprietà migliore per hauere in ſe tratta la parte medullare d'eſſi ceci, ualida, e piena d'humidità

tà ſottile, dolce, nutritiua, & enfiatiua. Il modo di farla ſecõdo che oſſeruiamo noi, è tale.

Bogliamo libra vna di ceci bianchi (che bianchi non deono eſſere, come piu perfetti, & ualidi in queſta operatione, ilche beniſſimo fa chiaro il Varignana con autorità d'l ſach nel ſecondo capitolo dell'ornamẽto, & erettione della uerga) in libre ſei di pura acqua d'alcuni bollori, & tanto, che la loro coccia ſia intenerita, & cotta. Poi gettiammo uia eſſa bollitura, nellaquale è la humidità nitroſa, & ſottile caldezza non conueniente in queſta cõfettione. ma ſopra a detti ceci rifondiamo noua acqua in quantità di libre dodici: & tanto gli facciamo ricuocere, che ſieno tutti disfatti, & l'acqua diuenuta a lib. cinque, & che la medullare ſoſtanza ſi comprenda eſſere nell'acqua, laquale coliamo, & poi (come è la intentione dell'autore) ui cuociamo il ſecacul, ouero le paſtinache in ſuo luogo, & la dragontea piana, ouero lupha, (che in queſti due nomi l'vno Latino, & l'altro Soriano ſi legge, che amendue in uoce noſtra ſuonano ſerpentaria) & è la prima che deſcriue Meſue piana di frondi differente alla ſeconda, che le ha creſpe. lo aro, detto volgarmente iaro è ſpecie pure di ſerpentaria, & ha le facoltà medeſime di quella. Et non pochi per eſſere eſſo meno agro dell'altre ſerpentarie lo coſtumano piu uolentieri. Il ſcinco è animaletto ſimile alla lucerta, fuori chè nelle ſcaglie, ch'è giallo, & la ſua coda è angulata, e non ritonda. Vendono alcuni mercatanti certi altri animalucci per ſcinci pure ſimile alle lucertole, ma picciole di colore bigio, i quali p eſſere a ueri ſcinci differenti, è male oprarli.

La compoſitione ſi farà accuratamente, & in queſta propria guiſa. cotte che ſieno il ſecacul, ouero radici di paſtinaca nella ſeconda acqua di ceci, & i ſatirioni, & le radici del raphano, & della dragontea nel latte uaccino, ouero pecorino col botturo, & olio di ſiſamo ſi peſteranno ſottilmente in mortaio di marmo, & ſi paſſeranno pel ſtaccio, & trattigli tutti in polpa, ſi poneranno col ſucco delle cipolle cauato di freſco, e non purificato, e nel mele ſchiumato prima da ſe; benche alcuni, & non forſe ſenza ragione, habbiano laudato che non ſi ſpumi altrimenti, per eſſer coſi crudo, ſi come dice Dioſco. piu infiatiuo. Et inſieme confettandogli ſopra al fuoco agitargli tuttauia con un legno a ciò atto, tanto che ſi conſuma l'humidità ſuperflua difettoſa: che nõ eſſendo conſumata faria corrompere, & muffire la cõpoſitione. E uenuti che ſieno a perfetto eſſere, ſi aromatizaranno pur innanzi che ſi leuino del fuoco col muſchio triturato ſottilmente, & con alquanto di zucchảro fino. Poſcia leuatogli dal fuoco, vi ſi poneranno dentro le pigne, i piſtacchi, & le ceruella delle paſſere. queſte ceruella ſieno cotte in latte uaccino, & paſſate per lo ſtaccio. poi incorporate che ſieno bene inſieme, ui ſi daranno tutte le ſpecie, auerten-

do innanzi che ſi leuino dal fuoco, che habbino perfetta cottura: in queſto modo confettato è da noi il diaſatirione. ſi dà, come dicono i migliori Medici, per due o tre ſere con poco di buon vino, due hore auanti paſto in accreſcere, & eccitar uenere. Ne coſa altra ſi proua, che faccia in ciò l'huomo piu atto, ancora, che in ciò ſia deboliſſimo, nelche come hora ci ricordiamo, habbiamo aiutati già de noſtri amici nella loro età decrepita, & di natura deboli con vn confetto di noſtra inuentione, fatto per piu delicatezza in forma ſolida in queſta maniera.

Toglieuamo le migliori parti del ſatirione, & luph piano leſsati in latte uaccino, & dopo peſti, & paſsati per ſtaccio, per ciaſcuno dram. tre, di ceruella di paſseri, ouero di colombi dram. 2. due di ſeme di ruchetta, ſeme di cipolle, pepe, garoffa. gengiouo, galanga, laſerpitio, che chiamaſi belzoino, per ciaſcuno dramma vna: di ſpecie diambra, & lombi di buon ſcinco per ciaſcuno dramme due: di pigne mondate onze due: di zuccharo diſsolto in latte vaccino, & cotto debitamente libra vna. e fatto coſi d'ogni coſa confetto ſolido in morſelli di oncia meza l'vno, ne dauamo uno la mattina, e l'altro la ſera, o innanzi, o dopo paſto in collatione con poco di buon uino, & va leua oltre ad ogni eſtimatione. a queſto modo ſi puo dar il diaſatirione, & continuarlo per alcuni giorni, ſecondo che è la compleſſione di chi l'ha a pigliare ò piu, ò meno debole. Et ſi poſsono commodamẽte ponere nello iſteſso diaſatirione le ceruela de i colombi per quelli de i paſseri, per eſsere di vna virtù, & di vna proprietà medeſima; ſi come ci acerta la iſperienza, & la fede, che ne fanno gli eccellenti, & peritiſſimi Gordonio, & Guainerio, & altri autori digniſſimi.

Confettione di ſcoria di ferro tratta dal nono ad Almanſore.

A preparar confettione di ſcoria di ferro, prendonſi di mirabolani indi, bellerici, & emblici ana dram. cinque, di ſpigo, cipero, ſquinantho, gengiouo, pepe, olibano, & ammio ana dram. due: di ſcoria di ferro infuſa in aceto per vna ſettimana, & dopo torrefatte dram. quindici. confettaſi ogni coſa con mele ſchiumato cotto con apozemata di mirabolani emblici, che nominaſſimo nel capitolo della melanconia, & pigliaſene ogni dì quanto ſia vna noce.

Oſſeruatione nella confettione di ſcoria di ferro.

Queſta confettione di ſcoria di ferro è quella, che è in uſo. la deſcrittione è nel nono ad Almanſore nel capitolo dell'hemorrhoidi, & fiſtole, che uengono nelle parti del ſedere. E deſcritta anchora da i Luminari, dal Theſauro, e da altri, ma malamente ò ſia ſtato per difetto di traslatori, ò d'impreſsori, c'habbino ſcritto nel fine della copulatione di tutti i mirabolani drãme meza per cadauno, douendo eſſi ſcriuer il numero di cinque. E puo queſto error eſser nato dalla litera s. laqual appo

molti

molti è ſignata per mezo,& appo gli abachiſti per cinque. Et è talmente errata la quantità della ſcoria, pure per difetto della littera s. che accompagnata con la i dinota il numero di quindici: ma diuiſa l'vna dall'altra co i punti, ſi come le hanno i ſopradetti nõ dimoſtra piu d'vno, & mezo. la onde quanto ſieno queſti due errori d'importanza, lo giudica qualunque è intelligente. Auertiſca pure ogni ſpeciale a diſpenſare queſto elettuario rettamente: ne ſtimi alcuno troppo la quantità delli mirabolani, ne quella meno della ſcoria: percioche l'autore iſteſſo gli puo fare chiari. Et quanto ſia eſſo elettuario danneuole, composto al modo, in cui l'hanno deſcritto i Luminari, & il Suardo, ne poſſiamo noi fare certiſſima fede con la buona teſtimonianza delli eccellẽti, & famoſi Medici M. Benedetto Vittorij Faentino, & M. Homobono Cremoneſe, iquali uenuti nel tempo dell'aſſedio della Città noſtra patria ꝑ la indiſpoſitione dell'Illuſtriſſima, & Eccellentiſſi. Mad. noſtra Signora, & aggiuntaui lor la cura dell'infermità di M. Baſtiano Hiſpano ſuo maggior domo, & di M. Gieronimo Bagnolo, che patiuano della milza, lor diedero ad uſare (dopo piu rimedij prouati da altri) quantità per alcuni giorni di queſto antidoto, con conſerue cordiali inſieme, ilquale non hauendo noi allhora, ce'l faceſſimo per ſeruirli preſtare alli Caſſola ottimi ſpeciali, & a pena il primo giorno ne tolſero quantità di tre dramme, che furno ſi sbattuti, & fatti noieuoli da vna fiamma quaſi inſopportabile, che lor ſi creò nello ſtomacho, che non poteuano hauere ripoſo, & uennero amendue da noi con queſte parole, che non poteuano ſopportare un tanto fuoco, & di modo pareuano eſſere infiãmati, che non piu mai credauano ſciorſi d'un tanto incendio. A cui noi riſpondendo gli diceſſimo il difetto, & la cagione, che riportata à Medici detti, cauſarono, che mandatici quelli a chiamare, gli moſtraſſimo, che ciò tutto auenuto era per cagione del mal compoſto elettuario, perche eſſi fecero indugiare gl'indiſpoſti per una ſettimana, (che tanto per la preparatione della ſcoria noi ſteſſimo a fare il noſtro) laqual paſſata, & togliendo del nouo, che haueuamo fatto, ſi ſentirono toſto rinfreſcare con quella ottima facoltà appreſſo, che lor difficò i mali humori, & gli fe liberi in breue con tanta laude noſtra, quãto delli Medici. Et occorrendo allo Spagnuolo andarſene in Hiſpagna tolſe con eſſo lui buona quantità dell'Antidoto da noi compoſto, & la deſcrittione corretta, & di noſtra mano. Et ſe ad alcun pure pareſſe troppa la quantità della ſcoria, ſi poſſono giuſtificare oltre al proprio autore, come eſſa è giuſta in altre compoſitioni, doue n'è piu quantità, ſi come nella triphera, che fece Alchangi, nella quale ne ſono onze due, & nella triphera di Gal. recitate amendue da Meſue, doue ſe ne puo metter tanta, che ſia ugual a tutte l'altre ſpecie, & che ſumano ſenza eſſa ſcoria alla quantità d'onze diciotto, & dram-

ma vna. Et nella triphera maggiore anchora d'altre di Fenone, in che pure n'entrano dramme uenti. Dellequali triphere ſol queſta di Fenone per eſſer in vſo, habbiamo deſcritta; auenga, che ſieno l'altre anchor digniſſime. La ſcoria del ferro non è come s'hanno penſato alcuni, quella ſquama, ouer battitura che eſce da eſſo ferro nel batterlo ſugli incudi; ma è quella ſuperfluità terreſtre, che a guiſa di ſpuma è tratta dalli fabri della fucina dal ferro, laquale è da noi, & da molti altri detta ſporcitia, ò feccia, ouero ſterco di ferro. Il modo d'infonderla, & torrefarla, ſi come vuole l'autore, lo diremmo al ſuo luogo.

I mirabolani s'operaranno rettificati cõ olio d'amandole dolci, auenga che non ſia detto dall'autore nella compoſitione: ouero in altro modo s'amminiſtraranno, cioè ſi peſtaranno con alcune amandole purgate dalla ſcorza, & coſi s'oſſeruaranno (come ci pare hauerlo di ſopra detto) in tutte le compoſitioni, doue eſſi uadino in polue: e queſto ſi farà per rimouere quella loro ſiccità, & aſperità tanto al petto noieuole. L'apozima de gli emblici è la loro propria leſſatura. Nè già altro è apozima, che feruentatione. Et perche l'autore dice nel fine della compoſitione hauerla nominata nel capitolo della melanconia, molti hanno voluto, & giudicato, che ſia la decottione dell'epithimo ſcritta da lui nel predetto capitolo della melanconia. laquale decottione è uirtuoſiſſima a purgar quella, & alle ſue febri. Fu il coſtume di coſtoro c'habbiam detto del confettar queſta confettione di torre quantità ſufficiente di mele, e con tant'altra decottione d'epithimo lo bolliuano, e poi nel confettarla l'amminiſtrauano. Et era queſto contro all'intention dell'autore, non eſſendo queſta miſtione l'apozima de gli emblici. il Manlio ſcriuendo ſu queſta confettione, dice di non trouare detta apozima nel capitolo, nelquale ſcriue hauerla nominata l'autore: ma ſi bene trouarui la decottione d'epithimo, cõ laquale, & col mele inſieme giudica douerſi preparar la cõfettione. Ma accortoſi poi dell'errore nella decottione dell'epithimo ch'ei traſcriue (che noi perche non s'uſa, l'habbiamo laſciato) coſtumandoſi appo tutti in ſuo luogo il ſiropo, dice ch'eſsa decottione ſecondo alcuni è quella, che inteſe Raſis per apozima nella fine della confettione di ſcoria di ferro, & ch'egli tien per fermo, che ſia quella ſcritta nel fine dell'elettuario letificante, poſto pure nel capitolo della melanconia, fatta in libre tre di pura acqua con mirabolani, & emblici numero uenti per ciaſcuno: & che tale da tutti deue eſser tenuta, & adoperata. Nel che, come gli altri primi, s'inganna; percioche la uera apozima de gli emblici deue eſser fatta da gli emblici ſoli, & tanto deono eſsere quanto ſieno inſieme i cheboli, & gli emblici, che ſono cinquanta, ſi come ſi ueggiono nel letificante: perche a fare queſta loro apozima, ſi oſſeruerà queſt'ordine.

Si

Si pigliaranno di detti emblici cinquanta,& ſi tomperanno, & gettarannoſi l'oſſa. Poi ſi bolliranno in libre 3. di pura acqua, finche ritornino a libre 1.& ſi colarà. Alqual modo puoſſi anco far quella di ogni mirabolano. Iquali bolliti poi col mele, ui laſcin'il lor nome.

Elettuario magiſtrale per gli oppilati.

A fare elettuario mirabile a gli oppilati, toglieſi di pepe, & gengiouo ana oncia meza: di cardamomo, garoffani, doronici,& zaffrano ana dramme due: di tamarice oncia meza: di aniſi,& ſeme di baſilico ana dramma meza. di limatura accialina preparata onze ſei; di mele ſpumato libre tre. ſi fa elettuario,& daſſene oncia meza per trenta mattine cõtinue.

Oſſeruatione nell'elettuario magiſtrale per gli oppilati.

Valoroſiſſimo è ueramente queſto elett. alle oppilationi, ſi come ne habbiamo noi veduto iſperienze certiſſime, e tra molte queſta in vna gentildonna, che eſſendo ſtata piu anni oppilata, ſi liberò cõ queſto elettuario,& con ſi buon ſucceſſo, che portò & fece figliuoli non ne hauendo per l'adietro, per difetto della infermità detta, partoriti alcuni, non che ingrauidataſi. la limatura accialina puo eſſere parimente ſquama iſteſſa, che ſuol cadere dall'acciaio, battendolo i fabri ſu gli incudini. Alcuni hanno, benche malamente, ſcritto tamarindi per tamarice.

Michleta di Nicolò.

Michleta è elettuario eſperimentato, & ualoroſo alle hemorrhoidi, & alla torſione, e rugito del uentre. vele alla lienteria,& diſenteria, & è ottima ad ogni ſolutione, e fluſſo di uentre. però faſſi coſi. Piglianſi di mirabolani citrini, indi, e cheboli mondati,& abbruſciati; e ſeme di naſturtio torrefatto ana dramme 2. di mirab. bellerici, & emblici abbruſcati ana dram. 2.s. di cimino, carui, aniſi, ammio, e finocchio infuſi tutti p 24. hore in aceto,& dopo torrefatti ana dra. vna e meza: di ſpõdio, balauſti, ſumach, maſtice, e gomma arabica ana dra. vna & grani quindeci, ſi fregola con olio roſato,& ſi tempera poi ogni coſa inſieme con ſiropo mirtino, e ſi da con acqua pluuiale la mattina, nel mezo dì, & nella ſera.

Oſſeruatione nell elettuario michleta di Nicolò.

Queſta michleta è deſcrittta ſecondo che l'habbiamo eſpoſta, da Nicolò di Salerno. Il Mireſio ui ſcema i mirabolani indi,& ui ha di piu il carnabadio, che ſecondo l'intention ſua,& come ci dichiara nell'antidoto d'hermodattoli, è il cimino d'Ethiopia, nel rimanente è concorde col Salernitano. ſi deue eſſa comporre diligentemente, & ſia queſto il modo proprio.

Si netteranno tutti i mirabolani dall'oſſa, & ſi romperanno groſſamente, & in tegamo di terra ſi abbruſcieranno leggiermente, & tanto, che mutano il color naturale. Ma ſieno però prima (ſi come di-

ce l'autore) fregolati con olio roſato. dipoi ſi peſtaranno ſottilmente, appreſſo pur nello tegamo iſteſſo ſi torrefarranno il cimino, li carui, gli aniſi, il finocchio, & l'ammio, i quali deono eſſere ſtati prima in infuſione per vn dì naturale in fortiſſimo aceto. E ſia queſta loro infuſione a modo di nutritione. ſi conoſcerà la torrefattione loro, perduto c'habbino il proprio colore, e che comincino a denigrarſi. Ora in queſto ſtato uenuti, & leuatili dal fuoco, ſi fregolaranno con le mani vnte d'olio roſato, ouer di cotogno, ilquale piu ui ſi lauda: poi ſi peſtaranno ſottiliſſimi. quindi per ſe ſoli ſi triteranno beniſſimo lo ſpodio, li balauſti, li ſumach, il maſtice, e la gomma, e miſchiando ogni coſa inſieme con buona arte ſi farà elettuario con ſiropo di mirti cotto perfettamente, & a peſo quadruplicato, che ſieno le ſpecie. Il nome dell'abbruciatione ha piu gratia nel latino, & coſi ha medeſimamente la torrefattione. dimoſtra, & ſignifica l'vna aſſatione, & l'altra ſemicottione.

Athanaſia maggiore di Meſue.

La Athanaſia maggiore fa all'oppilationi del fegato, e della milza, & alla loro doglia, & a quella del ſtomaco. gioua all'aſma, & alla toſſe antica, & mondifica il petto. Vale al fluſſo del uentre antico, & ſia cō ſangue, & alla doglia delle reni, & alle hemorrhoidi. Et è come il Philonio in leuar il dolore. in queſto elettuario ha uoluto Galeno, che ſia meſſo il fegato del lupo per giouare all'infermità del fegato. onde a cōporlo ſi prende di zaffrano, opio, mirra, caſtore, ioſciamo bianco, coſto, cordumeno, ſpigo, ſeme di papauero negro, eupatorio, fegato di lupo, e corno deſtro di capra, ouer (come hanno alcuni altri) di ceruo, per ciaſcuno parte eguale. Peſtanſi tutte le coſe che ſono da peſtare, le altre ſi ſtemperano con uino, & confettāſi con mele ſpumato, & daſſi dopo ſei meſi da mezo aureo ad uno integro con uino dolce, & grato, ouero con ſapa, ò ſucco d'endiuia, & apio.

Oſſeruatione nell'Athanaſia maggiore di Meſue.

Queſta maggiore Athanaſia è quella che s'oſſerua. ce ne ſono piu & piu deſcrittioni d'altri autori, come di Galeno, d'Auicenna, di Serapione, d'Haliabate, & di Nicolo Mireſio; che tante e tante ne deſcriue, le quali non ſi coſtumano. Ha queſto nome d'Athanaſia ſignificatione, ſi come dicono tanti degni autori, di immortalità. Quelle coſe che ſi hāno a ſtemperar col uino, ſono quelle, che non ſi poſſono ridurre in polue, come l'opio, la mirra, il caſtore, & talhora il fegato del lupo, per non eſſer bene diſſeccato. Del cordumeni habbiamo detto di ſopra eſſer il cardamomo de Greci.

Triphera magna di Nicolo.

La Triphera magna è utiliſſima, & di molto giouamento a gli affetti delle donne. Daſſi & a donne, & a huomini con decottione di aniſi, finoc-

finocchio,& maſtice,che gli amendi il dolore,e'l uitio dello ſtomaco. A difetti di matrice per frigidità ſi dà ſtemperata con uino tepido,in cui ſia decotta arthemiſia.Et fattone peſſario nel bambace, e con olio moſcato,& arthemiſia ben trita,e poſtolo ben dentro nella natura a donne non concipienti,gli prouoca il menſtruo,& gli aiuta il concipere,& l'ingrauidarſi.Beuuta con buon uino, nelqual ſia bollita mādragora, ouer ſambuco,induce ſonno.Et fanciulli ancora noioſi,e che molto pianghino,ſi dà in pilule a modo di ceci, & irrigata con latte di donna,gli acqta col ſonno.ſi prepara in queſto modo. ſi togliono d'opio drāme due, di cinnamomo,garoffani,galanga,ſpigo,zedoaria,gengiouo,coſto,ſtorace,cal. (calamento) calamo aromatico,cipero,ireos,peucedano, acoro, radice di mādragora,ſpigo celtico,roſe,pepe,ſeme d'aniſi,di finocchio, di petroſello,di apio macedoncio,di dauco,di ioſciamo, di cimino, di ocimo, & hiſſopo ana dramma vna, di mele quanto baſta.

Oſſeruatione nella triphera magna di Nicolò.

Queſta triphera magna è vſitata molto, & a due guiſe ſi tiene preparata,l'vna con l'opio,& l'altra ſenza. Quella coſi fatta ſenza opio è più efficace nella prouocatione de menſtrui, & in peſſario,cioè ſuppoſta, meſſa nella natura,ne trahe il primo, o'l ſecondo dì vn certo che mucilagginoſo:ma tenutalaui per vna ſettimana, & rimouendola ſe fia biſogno,mena il menſtruo abondantemente. Alcuni traſlatori u'hanno aggiunto(penſiamo noi in abbaglio)il calamento, heuendo creduto, che calamita,dietro allo ſtorace,habbia voluto dire calamento. Alcuni nel traſcriuerla u'hanno leuato l'hiſſopo,& alcuni altri hanno poſto in ſuo luogo il dittamo.Noi in queſta uariatione habbiamo creduto al Mireſio, & poſtoui l'hiſſopo,& coſi anco ui lodiamo il calamento; quantunque, come habbiamo detto, ui ſia ſtato poſto in abbaglio.s'auertità, ſi come dell'altre medicine opiate,di non dare quella fatta con opio, ſe non dopo la fermentatione di ſei meſi.

Requie magna di Nicolò.

La Requie magna è coſi detta per acquetare col ſonno i febricitanti febre interpollata, quotidiana,terzana,quartana,acuta,& uie piu che acuta.pariamola coſi.Si pigliano di roſe,& uiole ana drāme tre:d'apio, ioſciamo,meconio,papauero bianco,mandragora,ſeme di ſcariola,di lattuca,di porcacchia,di pſilio,noci moſcate,cinnamomo & di zucchacro ana dramme una e meza:di ſandali bianchi, ſandali roſſi, ſandali citrini,ſpodio,e tragacantho,ana ſcropoli due, & grani cinque: di mele ſpumato quanto baſta.

Oſſeruatione nella Requie magna di Nicolò.

E queſta Requie magna in uſo in alcune parti. Daſſi ella a piu guiſe, e cō diuerſi liquori,ſecōdo l'intentione de gl'infermi: ſi come ha Nico

lò nel fine dell'iſteſſa compoſitione. Meconio è proprio nome di papauaro domeſtico, delquale ne ſono, come dimoſtra Dioſcoride, due ſpecie nel genere iſteſſo: il bianco, & il negro, amendue notiſſimi. ci ſono ancora altre ſpecie di papaueri, ma non ſi hanno queſti ad intendere ſotto nome di meconio: ſi come è il papauero erratico, il cornuto, lo ſpumoſo, & il roſſo, detto volgarmente roſa canina, & cronfalone. chiamaſi parimente meconio l'opio, ilquale è ſucco tratto da i papaueri negri. Et in piu compoſitioni ſcritte da Greci l'habbiamo noi letto & meconio, & ſucco di meconio negro, & opio meconio. perche in queſta requie eſſendo l'opio, o'l papauero bianco, intederaſſi per meconio il papauero negro: & ſieno gli iſteſſi ſemi, auuertendo appreſso, ſi come delle altre compoſitioni opiate, di non darla ſe non dopo la fermentatione ſua di ſei meſi.

Confettione di Philone tratta da Meſue.

La confettione di Philone di ſua propria inuentione, è efficaciſſima, & certiſſima in ſanare gli acutiſſimi dolori dello ſtomaco, de lati, de gli hipocōdri, del fegato, della milza, delle reni, e della matrice cauſati & eccitati da crudi humori, da groſsa uentoſità, & da frigida temperanza, lequali ſorgendo con molta vehemenza poſsono indurre caſi di morte. uale ſimilmente a chi è in pericolo di ſoffocarſi: al molto ſinghiozzo, e difficoltà di orina è mirabile. faſſi coſi. Prendonſi di pepe bianco, & ioſciamo bianco, ana dramme uenti: di opio dramme dieci: di zaffrano dramme cinque: di ſpigo, pirethro, & caſtore ana drm. vna, confettaſi con tanto mele ſpumato, che ſia a peſo quadruplicato a tutte l'altre coſe. la doſe è come ceci, ouer faua piccola con quelle coſe data, che ui ſon piu conueneuoli. Et di quelli ſono, che ui pongono la terza parte di vna dramma di muſchio, & ſublime.

Oſſeruatione nella confettione di Philone.

Delle compoſitioni, & antidoti di Philone Tharſenſe philoſopho, & medico eccellentiſſimo, tre ſono ſtate, & ſono le piu famoſe, & oſſeruate: l'vna è queſta prima di ſua inuentione, ch'egli in uerſi oſcuramente ſcriſſe in enigma, & che poi Galeno nella ſeconda parte del nono libro della compoſitione de i medicamenti, doue ſono detti uerſi, dichiarò in picciol proſa, & l'iſteſsa compoſitione, che è queſta deſcritta da Meſue, fuori però che d'hauer quella di euforbio in luoco del caſtore. il muſchio, che ui ſoglio no (ha detto Meſue) mettere alcuni, è ſtata piu toſto additione per l'uſo di alcuni ſaui, & diligenti che ne hanno aggiunta, eſsendo egli nella ītentiōne pretioſo, che ui foſse poſto dal proprio autore. la ſecōda è quella detta dal nome dell'autore, & da Romani che l'vſarono Philonio Romano: laquale per eſser a queſta prima & di uirtù, & di facoltà equiualente, & eſsendoſi per lungo uſo nell'Italia frequentata, è auenuto che eſsa ſola ſi oſserua, & ſi adopera ancho in luogo

di

di queſta. la terza è il Philonio perſico oſſeruato da Perſiani, & da noi ancora hoggidì, & da quaſi tutte le nationi: le quali compoſte qui ſotto ſtenderemo.

Philonio Romano Tarſenſe di Auicenna.

Il Philonio Romano Tarſenſe fa valentemente a diuerſe infermità, & maſſimamente à dolori colici, & è ſedatiuo di tutti i dolori interni, & induce ſonno. faſſi in queſto modo. toglionſi di pepe bianco, ioſciamo bianco, ana aurei venti: d'opio aurei dieci: di zaffrano aurei cinque: di euforbio, ſpigo, & pieretro ana aureo vno: di caſtore, zedoaria, doronici, perle non perforate, & ſel ana dram. vna: di mele ſpumato quanto baſta. ſe ne dà come vn cece con acqua tepida.

Oſſeruatione nel Philonio Romano Tarſenſe.

Queſto Philonio Romano è detto d'Auicen. nel quinto libr. doue v'introduce Gal. à parlarne ī perſona dell'autor proprio. egli ſi coſtuma & ſi cõmenda ancora piu di quello, che ſcriue Nicolò nel ſuo antidotario. Il Manlio nel traſcriuerlo ha errato nel carattero de i peſi, ponendo dramme per aurei, & nella fine dramma meza per vna integra. Il ſel è medicina (dice Auicenna) di compleſſione ſimile al gengiouo caldo, & ſecco nel terzo grado. pel quale eſſendoci incognito, ci è forza (& lo conſentono i Dottori di medicina) di porre in ſuo luogo l'iſteſſo gengiouo, conferendo anch'egli, ſi come il pepe alla ſtupefattione nociua dell'opio.

Philonio Perſico di Meſue.

Il Philonio Perſico è di grandiſſima virtù al fluſſo del ſangue di qua lunque luogo ſi venga egli, & al ſuo ſputo, e ſiaui toſſe, ò non vi ſia. E va loroſo alla doloroſa ſuperfluità ſimilmente de i menſtrui, & a quella del l'hemorrhoidi, & alla egeſtione del corpo ſanguinolente, & alle donne grauide, alle quali ſi rompe il menſtruo, e li conſerua la creatura nella madrice: la compoſitione è queſta. Piglianſi di pepe bianco, e ſeme di ioſciamo bianco ana dramme venti: d'opio & terra ſigillata ana dramme dieci: di ſcedenegi, & zaffarano ana dramme cinque: di caſtore, ſpigo, piretro, euforbio, perle non perforate, carabe, zedoaria, doronici, & ramich ana dramme vna: di canfora la terza parte d'vna dramma: di mele roſato colato quanto baſta. Daſſi da meza dramma ad vna integra con ſucco di piantagine, ouer con acqua di roſe, & vino puro in moderata quantità.

Oſſeruatione nel Philonio Perſico di Meſue.

Queſto Philonio Perſico poſto da Meſue nel fine del capitolo dell'vſcita del ſangue per bocca è vſitato, & laudato ancora piu di quello, che pone Auicenna nel quinto libro dopo al Romano à queſto poco differente. Molti traſlatori nel traſcriuere queſto hanno errato nel principio ſcriuendo papauero bianco per pepe bianco.

co. Altri anchora ſi ſono fortemente ingannati, dichiarando il ſcedenegi eſſer ſeme di canape per trouarlo in alcuni teſti con aſpiratione coſi ſcritto ſchenegi. I quali hãno voluto,& vogliono, che coſi aſpirato ſia il ſeme di canape. ilche ſi come è approuato da piu ſaui, è in tutto falſo; percioche aſpirato,& non aſpirato è il lapide ematide, il quale piu ſi conuiene in queſta confettione, che il detto ſeme. Et che debbia eſſere eſſo ematide, euidentemente ſi puo conoſcere in Meſue nel quarto libro al cap. 2. dell'vſcita del ſangue della bocca. onde è pur detta queſta confettione, doue parlando delle medicine particolari ottime a tal difetto lo chiama in vna compoſitione di trochiſci di Paolo ſcedenegi lauato. Et poi nella medicina, che ſeguita di Zacharia Arazi lo chiama (& è pure vn medeſimo) ematide. Et in queſta noſtra opinione vi habbiamo anchora veduti i migliori interpreti di Meſue. ſarà ottima la elettione di detto ematide quando ſi eleggerà duro, frangibile, & che tinga bel roſſo,& in fatezza traggia al nero.. il pepe, il caſtore, l'euforbio, il pirethro,& il zaffrano ſono in queſta confettione,& coſi in altre opiate doue vadino, il temperamento dell'opio con la loro calidità, con la quale ſaldano la nociua ſua frigidità,& gli reprimono, gli maturano, gli riſoluono, & gli carminano la congelatione ſua ſtupefattiua. lo ſpigo, le perle, le carabe, la zedoaria, i doronici, & i ramich vi ſono a confortatione de i ſpiriti. la terra ſigillata, & lapide ematide per virtù di aſtrignere, di refrigerare, di riempir la cõcauità, e ſaldare, e ſtagnare le ſanguinolenze, e'l vomito del ſangue. di che queſto antidoto con l'opio inſieme è tutto, come è deto, virtuoſiſſimo.

Elettuario di bacche di lauro di Raſis.

Lo elettuario di bacche di lauro è valoroſo alla paſſione illiaca, & laterale, & al dolor de gli inteſtini prodotto da cauſa frigida, ouero ventoſa. faſſi in queſto modo. ſi prendono di foglie di ruta ſecca drãme dieci: d'ammio, cimino, nigella, liguſtico, origano, carui aleſſandrini, amandole amare, pepe nero, pepe lungo, menthaſtro, dauco, acoro, caſtore, & bacche di lauro ana dramme due: di ſerapino dramme quattro, opopanaco, dramme tre, confettaſi con mele ſpumato, che ſia ad vgual peſo di tutte l'altre coſe.

Oſſeruatione nell'elettuario di bacche di lauro.

Queſto elettuario di bacche di lauro, è molto in vſo. la deſcrittione è nel nono ad Almanſo. nel cap. della paſſione colica. ſi deue confettare, come vuol l'autore, con tant'altro mele ſpumato, che ſieno tutte l'altre coſe inſieme,& non piu: & queſto per piu ſua efficacia. Alcuni, perche molto l'adoperano ne criſteri, lo preparano al modo de gl'altri elettuari, cioè d'onze tre di ſpecie per libra. 1. di mele. la nigella ſcritta aſſolutamente, vogliono molti ſaui, che ſia il gittone detto melanthio, benche in queſto elettuario ſi lauda piu aſſai la nigella citrina. I

carui

carui Aleſſandrini, ſi giudica, che ſieno i ſemi dell'apio Aleſſandro a tutti notiſſimo.

Dianiſo di Meſue.

Il Dianiſo ſana la frigidità, & ventoſità del ſtomaco, e flemma cruda, che v'abonda, & la toſſe lunga, nata da cagion frigida. paraſi coſi. ſi toglion d'aniſi dram. xx. di liquiritia, & maſtice ana dram. otto: di carui, macis, galanga, gengiouo, finocchio, e cinnamomo ana dram. cinque: de i tre pepi, calamento, pirethro, e caſia ana dramme due: di cardamomo, garoffani, cubebe, zaffrano, & ſpigo ana dram. vna e meza: di zucchero onze due: di mele ſpumato quanto baſta.

Oſſeruatione.

Queſto Dianiſo è in vſo, & è deſcritto da Meſue, il pirethro è radice molto ſaliuare, ſi deue eleggere l'orientale per piu perfetto: l'italico nõ ſi crede che ſia il vero pirethro.

Hiera d'Hermete ſcritta da Meſue.

Della hiera d'Hermete, ch'è confettione di lupho, il giouamento è certiſſimo, e prouato alla doglia di teſta, alla hemicranea, alla vertigine, alla paraliſia, alla epilepſia, al tremore, & alla tortura della bocca. purga l'humor groſſo, viſcoſo, & ſottile deſcendente dal capo ne nerui, nelle gionture, nello ſtomaco, & in tutto'l corpo. Fa vtilità grande, & certa alle doglie delle gionture, e delle reni, & alla colica difficile, & della matrice. onde a farla, ſi piglia d'aloe oncia 1. di trochiſci, di coloquintida aurei otto: di turbithi, agarico, dell'vno & l'altro luph eſſiccati, ireos, ſerapino, mirabolani citrini, cheboli, & indi ana dram. vna & meza: di gengiouo, cinnamomo, maſtice, elleboro negro, bdellio, euforbio, aſaro, caſia lignea, ſale indo, caſtore, zaffrano, ſeme di apio, di liguſtico, cocco gnidio, & ſticados ana dram. 1. di ſquilla arroſtita dram. 2. s. di ſcammo. dram. 2. Faſſi d'ogni coſa buona trituratione, ſaluo che delle gomme, che ſi diſſoluono con vin odorato, & ſi inuolgono eſſe polui in ſucco di cocumeri aſinini fino, che s'inſuppano, poi ſi ſeccano, e di nuouo s'inuolgono ne medeſimi cocumeri aſinini con alquanto d'olio di noci, & ſi ſeccano. poi ſi confetta ogni coſa inſieme con tanta quantità di mele ſpumato, che ſia eſſa confettione a modo di paſta. la doſe è di vna dramma a due dopo la fermentatione ſua di ſei meſi.

Oſſeruatione.

Queſta hiera d'Hermete è quella che ſi vſa, & quella, che pone Meſue nel ſuo antidotario, & che deſcriue ancora ne ſuoi ſemplici nel capitolo del luph: ma in detto luogo la pone nella propria forma, in cui gia la ſcriſſe Hermete proprio: la quale a queſta non di altro è differente, che della coloquintida permutata da Meſue ne trochiſci alandahal, & del bdellio aggiuntoui da eſſo Meſue a buona cagione, & vtile molto,

to, eſſendo egli virtuoſo in rattificare, & reprimere il defetto, & nocumento del ſucco de cocumeri aſinini, ſi come aſſai bene notifica Meſue nel loro capitolo. Alcuni ſi ſon'ingannati in queſta compoſitione nello ſtimare gli otto aurei de i trochiſci troppa quantità, non eſſendo la coloquintida nella deſcrittione d'Hermete altro, che otto dramme. Altri non ſouerchia, ma giuſta conoſciutola, l'hanno iſtimata, & dettola: & per tale la conoſcerà chiunque è prudente nell'arte medicinale. nellaquale eſſendoui Meſue prudentiſſimò non ſenza miglioramento (come è giudicato da chi ſa) permutò coſi la coloquintida ne i ſuoi trochiſci, e gli accrebbe nel peſo, & queſto fece egli, come è opinion de piu ſauij, accioche integramente la confettione haueſſe la proportione delle dram. otto della coloquintida, laquale non haurebbe hauuta, ſe coſi non l'accreſceua ne gli otto aurei. Serà la preparatione ſua con diligenza, & maſſimamente la inuolutione delle ſpecie nel ſucco de i cocumeri aſinini, e nella quantità del mele ancora, ilquale ſpumato che ſia, come è detto nella deſcrittione, tanto deue eſſere ſolamente ch'addoppia nel peſo tutte le ſpecie, intendendoui ancora le gomme. Alcuni triplicano il mele alle ſpecie per piu delicatezza di guſto, ma n'è coſi confetta la hiera piu debole. Si hauerà ancora auuertenza di non darla ſe non dopo che ſia ſtata fermentata ſei meſi, per la malitia pericoloſa del ſucco de i cocumeri aſinini: le gomme ſi diſſolueranno a cagione di virtù piu conforteuole in vino ottimo, quantunque ſenza diſſoluerle, ſi poſſono ridur in poluere.

Hiera di Logadio ſcritta da Aetio.

La hiera di Logadio ſana la locutione impedita da qual ſi voglia materia humorale. purga la melanconia, & la flemma. vale alla vertigine, & oſcurità de gli occhi, al mal caduco, alla paraliſia, al tremor delle membra, alla doglia della teſta, hemicranea, e cephalea, & a doglia di coſte. aiuta le ſciatiche, & artetiche. gioua all'infettatione, & macchie delle cotica, come morfea, albara, & lepra. Et prouoca il menſtruo. ordinaſi coſi. predonſi di coloquintida dram. xx. di ſquilla arroſtita, armoniaco, agarico, ſcammonea, elleboro negro, & hipericone ana dram. vna: di epithimo, polipodio, bdellio, aloe, camedrio, marrobio, & caſſia ana dram. otto: di mirra, pepe bianco, pepe negro, cinnamomo, zaffrano, opopanaco, caſtore, ſerapino, ſeme di petroſello, & ariſtolochia ana dram. 4. confettaſi con mele, & daſſi da due a tre, & fino a quattro dramme.

Oſſeruatione nella hiera di Logadio.

Queſta hiera di Logadio è l'iſteſſa, che diſcriue Aetio nel terzo libro a cap. 116. & che recita il Braſauola nelle ſue pilule: & quella che oſſeruiamo noi per la piu vera, & legitima d'eſſo Logadio medico a ſuoi dì eccellente, ſi come piu altre diſcrittioni riferite da piu altri autori,

ne

ne fanno chiariſſima fede. coſtumano la maggior parte delli ſpeciali, anzi quaſi tutti la hiera detta da Nicolò logadione Memphito à queſta aſſai diuerſa, laquale puo egli hauere tratta da queſta facilmente con accreſcimento di piu ſemplici, quantunque dica il Braſauola, dopo il riderſi della Etimologia, c'ha detto Nicolò, al nome di Logadione, & Memphito, non l'hauere conoſciuta. Le gomme ſi diſſolueranno cō vino odorifero, auenga che non ſia detto dall'autore, & confettaraſſi poi con mele, che quadruplica il peſo di tutte le coſe: & per che ſi ſodisfaccia ogn'vno della differenza, che è tra queſta hiera di Logadio, e quella di Nicolò, vegga ciaſcuno quell'antidotario dello iſteſſo Nicolo, e conoſcerà eſſere, come habbiamo noi detto. Vedano poi ancora, ſe vogliono la hiera di queſto nome di Logadione di Attuario, di Auicenna, & di Serapione, & vedranno hauere tutte alle facoltà, & all'andare vna intentione, & potere medeſimo: & hauer eſſi autori tratte dette hiere da queſta vera di Logadio, quantunque eglino non vi habbino aggiunti altri ſemplici.

Hiera di coloquintida recitata da Meſue.

La hiera di coloquintida d'inuentione di Ruffo purga'l capo, lo ſtomacho, e tutto il corpo da gli humori groſſi, e viſcoſi, & caccia ſoluendo la colera negra, conferiſce alla pazzia, alla melanconia, alla epilepſia, alle vertigini, alla tortura, & alla paraliſia. dirompe le ventoſità, cōforta lo ſtomacho, & la digeſtione, & è medicina ottima all'vlcere maligne, fiſtoloſe, al cancro, & alla lepra. a comporla ſi togliono di ſticados, agarico, & chamedrio ana drā. dieci: di coloquintida eletta drā. venti (& in altri per la coloquintida ſi legge trochiſci alandahal drā. venticinque) di ſerapino, & opoponago ana dramme otto: di ſeme di petroſello, ariſtolochia rotonda, & pepe ana dram. cinque di caſſia drā. ſette: di cinnamomo, zaffrano, ſpigo, mirrha, & polio ana dram. 4. s'infonde la mirrha in vino ottimo, & peſtate le altre, ſi confetta con mele ſpumato.

Oſſeruatione nella hiera di coloquintida.

Queſta hiera di coloquintida di inuentione di Ruffo, medico Epheſino, & deſcritta da Meſue, è quella che ſi prepara, & che è commendata ancora piu di certe altre, che pur ſi leggono di queſto nome in altri autori. Non ſerà in queſta ſe non ottimo modo nella preparatione ſua d'infondere, & diſſoluer inſieme con la mirrha il ſerapino, & l'opoponaco: quantunque non habbia nella compoſitione detto l'auttore altro, che la mirrha, che pure ſi proua con tale infuſione, & diſſolutione, che dia all'antidoto piu virtù confortatiua, & coſi porui ancora per la coloquintida i ſuoi trochiſci, ſi come ſtanno nella deſcrittione, & le cinque dramme di piu, che vi leggono, non vi ſono, ſe non à fine ſolo, che

che la confettione habbia la giuſta proportione delle dramme venti del la coloquintida.

Hiera magna di Nicolò.

La hiera magna vale à diuerſe paſſioni del capo, alla diſtemperanza dell'orecchie, de gli occhi, & della matrice. purga lo ſtomacho ottimamente. emenda le offeſe del fegato, rimoue la durezza, e male diſpoſitioni della milza, & è di giouamento alle reni, & alla veſica. onde ſi prepara nella ſeguente guiſa, ſi prendono di cinnamomo, ſpigo, zaffrano, ſquinantho, aſaro, caſſia lignea, xilobalſamo, carpobalſamo, viole, aſſenzo, epithimo, ſticados, agarico, roſe, turbith, coloquintida, & maſtice, ana ſcropoli due: d'aloe quanto che ſieno tutte le ſpecie: di mele quáto baſta. daſſene dramme tre la mattina con acqua calda, facendo alquãto di digiuno. & in pilole ſe ne forma da quindeci à diciaſette, & ſi danno con diagridio.

Oſſeruatione nella hiera magna di Galeno.

Queſta hiera magna, ouero compoſita, come è anchor detto, è di Nicolò, & è quella che s'oſſerua. Vi s'aggiungono quando ſi prepara per pilule ſcrop. quattro di diagridio, cioè à tutta la compoſitione, & formaſi con mele roſato. Ma preparandola per chriſteri, ne quali è molto vſata, ſi confetta con mele ſpumato piu quattro volte, che ſieno tutte l'altre coſe inſieme.

Hiera picra di Galeno.

La Hiera picra detta di Galeno, non cede di dignità ad alcuno altro antidoto, & maſſimamente nell'indiſpoſitioni dello ſtomacho, & piu quando l'aloe è lauato, percioche è piu allhora confortatiuo, quantunque nel ſoluere ſia piu debole. E valoroſiſſima alla ſouerſione, & nauſea del ſtomacho, & alle ſue infermità, & a quelle del capo, del fegato, delle gionture, delle reni, della matrice, delle membra, & dell'altre parti frigide, & caccia l'humidità, & putredine in loro generate. Vale alli moleſtati dalla ſete, & à gli hidropici, & ad ogni inſiatione, & ventoſità, alla digeſtione tarda. & alla difficoltà dell'orina, caccia la colera, & la flemma. E ottima all'infiammatione interiore (ch'è vna cagione di poſteme intrinſeche flemmatiche.) Aumenta il calore di que luoghi, per doue ella paſſa. Acuiſce i ſentimenti a letterati, & lor ſoccorre allhora, che per troppo ſtudiare, leggere, & ſcriuere ſi trouano oppreſſi, & faſtiditi. a farla ſi predon di cinnamomo, legno del balſamo, aſaro, & ſpigo nardo, maſtice, & zaffrano ana dramme ſei: d'aloe dramme cento.

Oſſeruatione nella hiera picra di Galeno.

Queſta hiera picra detta di Galeno è vna della piu vſitate. per le cui mirabili facoltà, & diuine, n'ha hauuto ella il nome di ſacra. & coſi il nome di hiera è inteſa appreſſo de greci, & picra d'amaritudine. ſopr'alla

pr'alla

pr'alla qual compoſitione, quantunque molto haueſſimo preſuppoſto di ragionarui, ne ſiamo nondimeno poſcia reſtati, hauendo trouato il Braſauola hauerne detto a baſtanza, & con eccellentia nelle hiere delle ſue pilule. Et parimente hauerne toccato i Reuerendi d'Araceli nella loro cenſura ſu Meſue nella hiera picra. Queſta che diciamo eſſere detta di Galeno è quella, che piu generalmente s'oſſerua, & che ſi lauda anchora piu. ſi tiene ella preparata a tre guiſe: l'vna a forma d'elettuario, con libre quattro di mele ſpumato per ogni libra, che ſia la polue: l'altra ſi tiene in maſſa di pilule, & chiamaſi pilule di hiera picra, ouero ſemplice: la terza tienſi in polue ſottiliſſima, che ſottiliſſima tutta deue eſſere, quantunque l'aſaro per prouocare l'orina fuſſe migliore trito groſſamente, accioche meglio n'entra, & trapaſſa l'aloe per le vie anguſte, e ſtrette ſenza impedition d'alcuna groſſezza. E queſt'vltima in polue la hiera iſteſſa di Themiſone: percioche, come ſi comprende aſſai bene da Galeno, ne fu eſſo il primo autore: & è quella che'l predetto Galeno vsò in Roma al ſuo tempo: & quella, che tanto ſi troua appreggiata, & celebrata da Andromaco, d'Aſclepiade, d'Aetio, da Paolo, da Galeno, da Auicenna, d'Attuario, da Meſue, & da tanti altri digniſſimi, per le virtù ſue degne, & ſublimi: auenga, che non tutti ſi confaccino ne ſemplici, & nel loro peſo. Daſſi in polue, & ſola, & in permiſtione d'altri medicinali quanto ſia vn cucchiaro: ch'è il peſo d'vno dinaro, cioè d'vna dramma commune, e piu anchora, & meno, ſecondo che ricchiedono l'indiſpoſitioni de gl'infermi. Et con eſſa lei ſi magnificano altri medicamenti a gran virtù: ſi come ſono le pilule del lapide armeno, le cochie, l'aſſaiareth, le alandahal, le ſtomatiche, quelle d'agarico, & molte altre. Si troua anchora in eſſa compoſitione eſſerui aggiunto da Fiſici digniſſimi, & medici prudentiſſimi altri ſemplici: come legno aloe, legno caſſia, ſquinantho, carpeſio, mirabolani, agarico, epithimo, roſe, aſſenzo, & altri diuerſi, nomandola pur ſempre hiera picra di Galeno. Benche niuna, c habbia tale additione ſi coſtuma, fuori, che quella con agarico, la cui additione daſsi in detta hiera di eſſo agarico in tanta quantità, quanto ſia vno de primi ſemplici, ſi come diremmo nelle ſue pilule. Noi oſseruiamo componendola in elettuario comporla con mele ſpumato a doppio peſo, che ſia la polue. Et ſi proua poi coſi compoſta eſſere valoroſiſsima, & eſserne intieramente ſodisfatto Galeno dell'ordine, che ha egli meſso di darla con mele ſpumato. Il Thertoneſe, & il Suardo vogliono che ſia compoſta con tanto peſo di mele, quanto ſia la polue: ma a queſto modo confettata ne diuiene ella poi in breue duriſsima, ne, qual douria, mantien forma d'elettuario. La onde ſia aſsai meglio a confettarla, come habbiamo noi detto, con mele a peſo ſuo doppio. Et in queſta maniera veggiamo douere eſsere la confettatio-

ne d'ogni altra hiera. nell'Hermetica propria lo ſpecifica l'autore, dicẽdo douerſi tutta confettare con tanta quantità di mele, che diuenga come paſta. Et ſe nell'altre hiere non è eſplicato ſi chiaro: non è però, che tali non debbino eſſere confettate, ſi come beniſſimo fa ogni diligente Medico, & ſpeciale, perche ſono le hiere confettioni, che ſi danno in poca, ma valoroſa quantità. Habbiamo per ottimo conſiglio lo aſpergere nel mele poſcia, che è ſpumato, & poſto le ſpecie, alcune goccie di vino odorato per eſſere in ogni medicina di qual ſi voglia qualità, intentione di confortamento, ſi come ci hanno fatto conoſcere molti medici nella dottrina, & arte medicinale eccellentiſ. s'auertirà nel comporla di non mettere le polui nel mele infino à tanto, che non ſia egli diuenuto freddo: accioche l'aloe non s'ammaſſà, & ſtringaſi inſieme a guiſa di duro viſco. Alcuni hanno detto non douerſi dare la hiera innanzi la fermẽtatione ſua di ſei meſi, & che fatta che ſia, ſi debbia ſepellire in grano, ouero in orzo, ouero ſi confetta, & che è meglio ò di Giugno, ò di Luglio. Ilche da prudenti è riuocato in dubio: percioche ſi dà ella virtuoſiſſima fermentata di poco ſenza eſſere ſtata ſepelita in coſa alcuna, & confettata d'ogni tempo.

Elettuario detto Benedetta ſemplice di Nicolò.

La benedetta ſemplice purga la flemma, & la cholera. E valoroſa alla gotta arthetica, & alla podagra cauſata da frigidità. Conferiſce molto alli vitij delle reni, & della veſica. ſi para in queſto modo. ſi togliono di turbith, eſula, & zuccharo ana dramme dieci: di diagridio, hermodattoli, & roſe ana dramme cinque: di garoffani, ſpigo, gengiouo, zaffrano, ſaſſifragia, pepe longo, ammio, amomo, cardamomo, ſperma d'apio ſelino, carui, ſal gemma, galanga, macis, ſeme di finocchio, di ſparagi, di bruſci, di lithoſpermo, polipodio, & lapis lincis ana drãma vna: di mele quanto baſta.

Oſſeruatione nella benedetta di Nicolò.

Queſta Benedetta ſemplice è diſcritta nell'antidotario di Nicolò, & è molto in vſo. Nella deſcrittione mancano in alcuni teſti l'ammio, il polipodio, & il lapis lincis. Et euui due volte il milium ſolis, che coſi è ancor detto il lithoſpermo, ouer grano del Sole. l'errore può eſſere di leggieri auenuto, che alcuni traſlatori habbino preſo per lo ſelini ſpermatis (coſi detto ne teſti latini) due coſe: il ſeme del petroſello e'l lithoſpermo, non eſſendo però altro, che'l ſeme detto del petroſello. & coſi ſotto queſto nome di ſperma s'intendono ogni ſorte di ſeme nati, come frutti. & queſto beniſſimo ſi conoſce nell'elettuario detto diaſpermatone di Meſue, compoſto tutto di ſemi, fuori che'l gengiouo. Il Prepoſito dice, che'l diagridio in queſta compoſitione nella gloſſa, & poſtilla, che ſopra vi nota, non deue eſſere piu di due dramme, allegandone queſta ragione: che piu aſſai è potente il diagridio nelle cinque drãme, ch'è

per

per ſoluere la cholera, che non è il turbith nelle dieci per ſoluere la flēma. di che n'ha l'antidoto la facoltà principale: ma queſta ſi fatta ſua ragione è in tutto reprobata, & riuocata indietro da Medici, col non poco marauigliarſi, che non habbia egli conoſciuto, che appreſſo alli turbith ſono ancora gli hermodattoli, l'eſula, il polipodio, & il ſal gem ma: tutti nel ſoluere la flemma valoroſiſſimi: Ma che chiarezza ſi vuo le piu di queſta? che le Benedette di Nicolò Mireſio Aleſſandrino, delle quali è tratta queſta, in che pur ſempre vi ſi legge di diagridio la metà di quello, che ſieno il turbith?

Caſſia tratta per chriſteri magiſtrale.

La caſſia tratta per chriſteri purga la colera, & la flemma, purifica il ſangue, eſtingue le infiammationi, ammorza la ſete, mondifica lo ſtomaco, riſolue, & opera ſenza alcun nocumento, & conferiſce alla molta calidità. paraſi coſi. ſi pigliano di zucchato roſſo, & humido libre quattro, di mele libre otto, di decottione commune per chriſteri libre dodici. ſi cuoce ogni coſa inſieme a ſpeſſitudine di mele, & aggiunte di polpa di caſſia libre 4. di prune lib. 2. ſi fa ſopra al fuoco, che venghino a conſiſtenza d'elettuario, & ſerbaſi.

Oſſeruatione.

Queſta caſſia tratta per chriſteri è digniſſima molto, ce ne ſon molte altre deſcrittioni, che diuerſamente oſſeruano gli ſpeciali: delle quali ſol queſta habbiamo noi deſcritta per eſſere da noi coſtumata, & prouata per lungo vſo valentiſſima. Non ſi farà la caſſia bollir troppo ſul fuoco.

Elettuario contro a vermi magiſtrale.

Ad Elettuario contro a vermi prendōſi di corallina colta di quell'anno onze 6. di liquiritia raſa onza 1. d'aniſi mōdi, & ſeme di porcacchia ana on. mez. di garoffani fini dr. 1. ſi poluereggia ogni coſa beniſſimo. Poi con libre due di mele nouo bē ſpumato ſi fa elettuario, & daſſene da vna fino a quattro dramme.

Oſſeruatione.

Tra molti, e molti elettuari contro a vermi queſt'habbiamo eletto pe'l migliore per l'operationi ſue degne, & marauiglioſe piu volte vedute, & prouate.

Elettuario di legno aloe.

Lo elettuario di legno aloe è coſi efficace in confortar le virtù naturali, & animali, che piu non ſi potrebbe dire. & però fortifica il cerebro, & lo ſtomacho ottimamente. & a comporlo ſi togliono di legno aloe, & di roſe roſſe ana dramm. 8. di garofani, ſpigo nardo, macis, noce moſcate, gallia moſcata, cubebe, cardamomo maggiore, & minore, maſtice, cinnamomo, cipero, ſquinanto, zedoaria, been bianco, & been roſſo, folio, ſete cruda, perle, coralli roſſi, charabe, foglie di cedro, ſcor-

ze di cedro, maggiorana, ſiſimbrio acquatico, menta ſecca, pepe longo, gengeuo ana dramm. 4. di ottimo muſchio ſcropolo vno, di ambra dr. 1. & meza, faſſi elettuario con mele di mirabolani emblici, & miua aromatizata.

Aromatico gariofilato.

Queſta confettione è buona molto a confortar la digeſtione, & il ceruello, & il cuore, & coſi faſſi. Piglianſi ſette dram. di garoffani, vna per ſpecie di macis, zedoaria, galanga, ſandali citrini, trochiſci, diarhodon, cinnamomo, legno aloe, ſpica inda, pepe longo, cardamomo: quattro di roſe roſse, due per ſpecie di liquiritia, & di gallia moſcata: duoi ſcropoli di folio, & due di cubebe, vno di ambra, & mezo di finiſſimo muſchio, facciaſi elettuario con tanto ſiropo di cedro, quanto fa biſogno.

Aromatico nardino.

La confettione di aromatico nardino accreſce le forze a debili, & alle parti principali di tutto il corpo, ſi come è al cuore, al cerebro, al fegato, al polmone, allo ſtomacho, alla milza, alle inteſtini. ſi fa in queſta guiſa. ſi prendono due dram. di ſpica inda, due & meza di liquiritia, quattro di roſe roſſe, vna & vn ſcropolo per ſpetie di gallia ſebellia, di cubebe, legno aloe, macis, garoffani, cinnamomo, folio indo, aniſi, ſcorze di cedro, & trochiſci diarodon: cinque di pignuoli, purgati, & cinque di mandole mondate: due dram. per parte di gomma arabica, & di draganti: mezo ſcropolo di muſchio, & tanto ſiropo roſato, quanto fa biſogno.

Elettuario di cinnamomo.

Vale l'elettuario di cinnamomo alle paſſioni di cuore, a diffetti matricali, à ſtomachi infrigiditi, al cerebro humido troppo quanto altro medicamento. però ſi compone coſi. ſi pigliano quindici dra. di elettiſſimo cinnamomo: quattro per ſpecie di canella commune, di cumino, & di enula, ſette di galanga, tre per parte di garoffani, di pepe longo, di cardamomo maggior, & minore, di gengeuo, di macis, & di noce moſcata, & di legno aloe: vna dr. di zaffrano, & cinque oncie di zuccharo finiſſimo. ſi compone con mele ſpumato. alcuni l'vſano in poluere con altrotanto zuccharo, quanto peſano tutti i ſemplici. alcuni vi aggiungono due ſcropoli di muſchio.

Trifera moſcata di Alcangi.

Queſta confettione è tanto nobile, quanto alcuna altra che raccontata ci ſia in fortificar tutte le virtù. però a farla ſi pigliano cinque dr. per ſpecie di mirabolani cheboli, indi, emblici, & bellerici, di pepe longo, & di tondo, di gengeuo, cipero, cinnamomo, & ſpica: due di ſeme di aneto, & due di ſeme di porro, vna & meza di cannella, garoffani, noce moſcate, & roſe, & ſeme di paſtinaca: vna per parte di macis, cardamo-

mo,

mo,galanga,& legno aloe,dieci di ſeme di naſturtio, vn ſcropolo di mu ſchio, ſi compone con mele ſpumato,& alcuna volta vi ſi aggiunge due dramme di ſcoria di ferro preparata.

Elettuario di reubarbaro.

Queſto elettuario in confortar il ſtomacho, & lo fegato non ha pari.& faſſi coſi. ſi pigliano cinque dramme di reubarbaro,cinque di ſucco di eupatorio,& cinque di ſucco di abſinthio: meza per ſpecie di fumoterre,ſpica,aniſi,cime di ſquinãto,ſeme di apio,aſaro, caſſia lignea, & mandole amare ſcorticate: vna dramma di zaffrano,& vna di mirrha, ſi compone con mele ſpumato.

Elettuario di aſſa fetida.

Queſto Elettuario ſi ſuole dare anchora auanti che venga la febre, & a morſi de veneno ſi animali con vino caldo. ſi fa coſi. ſi pigliano quattro dramme di aſſa fetida, & quattro per ſpecie di pepe, di foglie ſecche di ruta, & di mirrha, ſi compone con mele ſpumato.daſſi da vna dramma ſino a vna, & meza, & à quei che hanno la febre ſi da con oximele.

Diairis di Nicolò.

Il Diairis di mele è gran preſidio a tuſſienti, alli diſpnoici, & arteriaci,che quando è impedito lo ſpirare per difetto di reuma diſceſa alle fauci, onde non puo egualmente intrare, & vſcire lo ſpirto vitale,& ricoura la voce,s'è perduta per frigidità. onde toglieſi d'ireos, once 1. di pulegio, iſſopo, & liquiritia ana dramme 6. di tragacantho, amandole, pigne,cinnamomo,gengiouo,& pepe ana dram.tre; di polpa di ficchi ſecchi,e carnoſi,polpa di dattoli, & di vua paſſa ana dramme quattro: di ſtorace roſſo dramme due e meza,di mele ſpumato quanto baſta.

Oſſeruatione nel diairis di Nicolò.

Queſto diairis di mele coſi detto a differenza di quello, che ſi fa con zuccharo (come diremmo al ſuo luogo) è in vſo molto in alcune parti.lo ſtorace roſſo è l'iſteſſo ſtorace calamita eletto, e non è il thimiame feccia dello ſtorace liquido,c'hanno detto alcuni. Et che ſia il calamita, ſi proua per Dioſcoride, ilquale parlando di eſſo ſtorace,dice, che il piu laudato è quello,che è roſſo, & raſinoſo. Il Manlio ha in queſta cõfettione lo ſtorace roſſo, & il calamita, & dichiarando come il roſſo è, il thimiame,dice,che Giliberto di Anglia, c'ha ancora diſcritto queſto elettuario,non vi ha altro, che il roſſo: ma che amendue vi deono eſſer poſti.ilche non approuano i migliori dottori,anzi giudicano che'l predetto Giliberto, & Nicolò appreſſo, che fu dello elettuario primo autore, habbino ſcritto piu rettamente di eſſo Manlio: non ponendo nell'antidoto altro che lo ſtorace roſso; intendendolo però per il piu perfetto calamita, ilquale ſi confa anchora piu nelle facoltà, che

tiene queſto diairis, eſſendo la natura di eſſo ſtorace calamita, come ci fa chiaro Dioſcoride, di riſcaldare, mollificare, & maturare. onde l'operation ſua fa alla toſſe, a gli ſtillamenti del capo, alle parti ſogette al rauco, alla grauezza, & perdita della voce. Il che tale non ſi proua il thimama, anzi non ſi affà in detta confettione. la polpa de i fichi, de i dattoli, & dell'vua paſſa non s'ha a metter nell'antidoto, ne a conto di ſpecie, ne di mele. ma per vna graſſezza d'eſſo antidoto attiſſima, come che ei fuſſe vn lohoc; ch'ancora che non habbia eſſo elettuario tal nome di lohoc, ſi puo nondimeno dire, ch'egli ſia lohoc a gli effetti, & alla compoſitione a i lohochi ſimili.

Il fine de gli elettuarij.

DISTINTIONE
DE LOHOCHI.

QVEI medicamenti maceratiui pettorali, chiamati da Greci Eclegmi, da gli Arabi, Lohochi, & da Latini Linčti, per eſsere lambettiui, percioche ſi tolgono lambendo, ouero leccando a poco a poco, ſono nella medicina vſitatiſſimi, & nella ſoſtanza, ò corpo ſimili a gli elettuari: ma piu liquidi però, & mucoſi. Ne ſuona gia altro queſto nome di lohoc (che coſi lohochi gli chiamaremo ſeguendo gli Arabi, ſi come quaſi da tutti generalmente ſono ſeguiti in queſta nominatione) che medicina iſpiſsata, & viſcoloſa; benche a buona parte di eſſi lohochi ſi dia maeſtreuolmente con ingegnoſa arte tenacità, & ſpeſsezza. Et ci ſono de lohochi, a quali aggiungendo col meſtieri piu ſpeſsezza di quella, che eſſi hanno naturalmente, tanto, & troppo diuerebbono tenaci, che il giuſto eſsere paſsarebbono della viſcoſità debita. Ma il modo di darla a ciaſcuno lohoc, lo diremo nella iſteſſa ſua compoſitione, & con quel modo medeſimo, che è da noi oſseruato.

Lohoc di pino di Meſue.

Il Lohoc di pino conferiſce molto alla toſse antica, all'aſma, allo ſputo tenace, & alla conſtrittione dell'hanelito. a prepararlo, prendonſi di pigne monde dramme trenta: d'amandole dolci, noci abbruſcate, tragacantho, gomma arabica, liquiritia, & il ſuo ſucco, amido, capeluenere, & ireos ana dramme quattro: di polpa di dattoli dramme 35. di amandole amare dramme tre: di mele paſsulato,

zucha-

zuccharo bianco, & botturo freſco ana onze quattro: di mele ſpumato quanto baſta. ſi fa lohoc, & daſſene fino ad vn'oncia lambendo.

Oſſeruatione nel lohoc di pino di Meſue.

Queſto lohoc di pino è molto in vſo, la deſcrittione trouiamo uariamente eſſer deſcritta, ſtanno in alcuni teſti di pigne dramme venti, & di dattoli dramme venticinque. Et in alcuni altri ſta di mele paſſulato, zuccharo, & boturo ana dramme quattro. & in altri, & con più verità onze quattro. lequali uarietà conſigliate noi con peritiſſimi Fiſici, & vedutole ne migliori teſti di Meſue habbiamo conoſciuto la deſcrittione veriſſima nel modo, in cui l'habbiamo noi deſcritta. il dragacantho è noto. il modo di porlo in queſto, & in ogni altro lohoc, doue eſſo vada, è per via d'emulſione, laquale ſi fa fondendolo ne liquori propri de lohochi, che ſieno piu quattro volte a peſo, che eſſo tragacantho, ne quali mollificato, che ſia, ſi fregola ſopra d'vno ſtaccio, & ſi raccoglie di ſotto, che ſia in forma di paſta, & tale ſi pone ne lohochi: auertẽdo por loui in vltimo, che ſieno eſſi lohochi freddi, che pel caldo s'ammaſſaria dẽtro. Et coſi intenerito ſi ponerà ancora nel diairis, ch'è pur lohoc, auenga che ſia poſto ne gli lettuari. Il mele paſſulato è mele ſemplice, ma virtuificato con ſoſtanza, & virtù dell'vua paſſa. il modo di farlo trouiamo in uarie guiſe eſſer deſcritto. Alcuni bollono l'vua paſſa, & il mele inſieme, & poſcia colato l'adoperano. Altri cuocono l'vua paſſa da ſe in pura acqua a buona cottura, & ne tranno la polpa per ſtaccio, & la meſchiano con mele a peſo eguale. Altri bollono due parti d'vua paſſa, con parte ſei di pura acqua alla ſua conſummatione, & ſpremono poi l'vua, & per vna parte, che ſia eſſa ſpremitura, ne meſchiano due di mele. Altri vogliono, che la ſpremitura ſola dell'vua cotta a buona cottura, & ridotta a conueneuole ſpeſſezza ſia il mele paſſulato. Noi giudicatolo in altro modo migliore, tale lo componiamo. Togliamo due parti di decottione d'vua paſſa diuenuta col bollire a forma di ſappa, & la meſchiamo con vna parte di buon mele ſopra a fuoco ben lento, tanto che piglino inſieme corpo durabile. Et è queſto virtuoſiſſimo, & ſi puo conſeruare per lungo tempo. La quantità poi del mele bianco, & ſpumato per tutta la compoſitione non ſerà manco di due libre, che tanto baſterà a dare il corpo, il liquido, & la ſpeſſezza, che ſi conuiene a ſi fatto lohoc. l'aggregatione, & modo di comporlo tutto è da noi coſi propriamente oſſeruato. Poniamo nelle due libre del mele detto ſpumato le pigne, l'amandole, le noci, i dattoli, & il dragacantho mollificato, peſtati tutti in mortaio di marmo, & paſſati per ſtaccio, tenendo in vltimo il tragacantho, & il mele paſſulato. il boturo non ue'l poniamo mai, per fare egli ſporca, & ingrata in breue la confettione. Poi meſſigli ſopra il fuoco, perche s'aggreghino bene inſie-

me, meſſedandogli tuttauia con vn legno, u'aggiungemo pure all'hora il zucchero fino poluerato ſottilmente, & tutte l'altre ſpecie. Nelle quali noi a piu delicatezza vi poniamo la liquiritia in polue in luogo del ſuo ſucco. le due libre del mele, che habbiamo noi detto, ſono baſtanti a tutta la confettione, ne ſi dee credere al Villani ſpeciale di Napoli, ilquale nel ſuo libretto ſcriue, che la quantità ſufficiente di eſſo mele debbia eſſere di libre quattro. Il Suardo la ſcriue di libra vna, & onze cinque, & meza.

Lohoc ſano, & eſperto di Meſue.

Il Lohoc ſano, & eſperto fa valentemente alla toſſe, & alla raucedine della voce, per frigidità, & flemma groſſa congelata nel petto, & nel polmone. faſſi coſi. toglionſi di cinnamomo, hiſſopo ſecco, & liquiritia ana onza meza: giuggiole, & ſebeſten ana trenta: di fichi ſecchi, & dattoli carnoſi ana onze due: di fien greco dramme cinque: di capel venere manipolo vno: di ſeme d'aniſi, di finocchio, di lino, ireos, & calamento ana dramme quattro: ſi fa d'ogni coſa decottione in libre quattro di pura acqua fino alla conſumatione della metà, & ſi cola: nella qual colatura ſi mettono di peneti libre due: & tanto ſi cuocono, che ſpeſſiſcono, come mele. Poi ui s'aggiungono di pigne monde dramme cinque: di amandole mondate, liquiritia, tragacantho, gomma arabica, & amido ana dramme tre: d'ireos dramme due. & ſtangheggiaſi ogni coſa inſieme infino a tanto, che'l medicamento ſi macera, & ſi faccia bianco, & dannoſene lambendo dramme cinque.

Oſſeruatione.

Queſto lohoc ſano, & eſperto è vſitatiſſimo, & nobile tra tutti gli altri lohochi, & il piu famigliare. la compoſitione è di Meſue, & tutta chiara. ſi auertirà però di darli il tragacanto molefatto, ma ſia il medicamento freddo, accioche non ſi ammaſſa.

Lohoc di papauero di Meſue.

Il Lohoc di papauero, & chiamaſi diapapauero, gioua grandemente alla toſse, & all'aſperità della gola, cagionate da catarro caldo e ſottile. Fa allo ſputo liquido, & doue è biſogno d'ingroſsatione, & maturatione; conferiſce ancora alla febre calda, & al dolore del petto, & al pleureſi, fasſi coſi. piglianſi di papaueri bianchi dramme vinticinque mandole dolci, & ſcorticate, pigne monde, gomma arabica, tragacanto, & ſucco di liquiritia, ana dramme dieci: di amido, dramme tre, di ſeme di porcacchia, di lattuca, & di cotogni ana dramme quattro: di zaffrano dramma vna: di peneti onze quattro: di ſiropo di papauero quanto baſta. Et ſia propriamente fatto eſso ſiropo di capi di papaueri bianchi, & negri, & ſeme di lattuca, & fiori di viole.

Oſser-

Oſſeruatione nel lohoc di papauero di Meſue.

Queſto lohoc di papauero, ouero, come dice l'autore, diapapauero, è molto in vſo, & intendaſi per l'vno, & per l'altro nome, quantunque vogliano certi, ch'altro ſia lohoc di papauero, & altro diapapauero; ilche auuiene pel diapapauero di Nicolò. Sriuono diuerſi auttori, & l'iſteſſo Meſue, altri lohochi di papauero, & diapapaueri a queſto differenti, liquali non ſi coſtumano. il ſiropo col quale và confettato, oſſeruiamo noi di farlo à queſto modo. pigliamo di zucchiaro, & peneti per ciaſcuno libra vna, che tanto è giudicato da ſapienti la quantità ſufficiente, & diſſoluiamo con onze tre di decottione, fatta di capi di papaueri bianchi, & negri, frappati per ciaſcuno ſe ſieno ſecchi: ma verdi onze quattro di ſeme di lattuca, rotto groſſamente onze vna: di fiori di viole onze vna è meza: di acqua pluuiale, ouero di fonte libre cinque: ritornati a cuocere fino che ſcemi à libre tre, & cotto a buona conſiſtenza, & groſſezza di ſiropo, vi meſcoliamo dentro l'amandole, le pigne, i peneti, & il tragacanto mollificato, col decotto del ſiropo, & fatto d'ogni coſa corpo, ſtangheggiandoli beniſſimo, vi aggiungiamo le polui, & li ſemi peſtati nel mortaio. e perche mal volentieri eſſi ſemi per eſſeruene de ſtoppatizzi ſi peſtano, è dibiſogno peſtandogli, fregarli con le mani giu da vno ſtaccio, piu toſto di ſeta raretto, che fiſſo. Alcuni eſpoſitori hanno eſpoſto il ſiropo di altra compoſitione.

Lohoc di ſquilla di Meſue.

Il Lohoc di ſquilla è vtilisſimo a coloro, a cui gli abbonda materia groſſa, & viſcoſa nelle parti dello ſpirare, dallequali facilitandola la caccia fuori. gioua alla difficoltà dell'anhelito, alla doglia del petto, & a quella della coſta. paraſi a queſto modo: ſi prende di ſucco di ſquilla, & mele ſpumato per ciaſcuno parte conueniente, & inſieme ſi cuocono, fino che vengono a ſoſtanza di lohoc, & s'vſa lambendo.

Oſſeruatione nel lohoc di Meſue.

Queſto lohoc di ſquilla è in vſo. Il modo di comporlo è chiaro nella propria deſcrittione, quantunque ſi contraſta molto (come in queſto luogo diremo) della portione del ſucco delle ſquille, & del mele. ſi ſpreme eſso ſucco dalle ſquille dopo, che ſieno ben feruentate nel forno, ouero ſotto le braggia: la feruentatione fasſi, accioche la tenacità, & viſcoſità di eſse ſquille ſi ſmongia, & n'eſca con facilità il ſucco, & a fine anchora di reprimere, & leuare via le parti ſue nociue. Deono però eſsere dette ſquille mentre ſi feruentano veſtite d'vna tunica, ouero croſta di paſta a torno, laqual croſta, cotta che ſarà, ſeranno le ſquille feruentate, & arroſtite. Il contraſto che habbiamo detto, che è nella portione del ſucco, & del mele, è che alcu-

ni vogliono, & il Villani maſſimamente nel ſuo libretto, che'l ſucco non ſia ſe non del mele: & allegano, ſe l'autore haueſſe voluto, che foſſero ſtati di pari quantità, haurebbe detto nel chiudere la loro claſſe ana parte eguale, & non conueniente: & aggiungono, che la ſquilla è inciſiua, vlcerariua, aduſtiua, & attratiua: parti tutte maligne. Altri opponendoſi vogliono, che la parte conueniente di eſſo ſucco ſia pur tanto, quanto il mele. Altri, & con queſti a piaceuolezza d'eſſo lohoc ci accordiamo noi, tolgono due parti di ſucco, e tre parti di mele, & confettano il lohoc. Dell'openione c'habbiamo detto d'alcuni, ch'è ſi componga d'vgual parte di ſucco, & mele: diciamo non eſſer mal modo, anzi Galeno iſteſſo l'ha laudato in tal portione, parlandone di mente d'Aſclepiade in perſona d'Antonio Muſa coſi dicendo. Il ſucco tratto dalle ſquille, & mele attico d'vna iſteſſa miſura fatto ſul fuoco medicamento è ſalubre alla materia groſſa, & viſcoſa nel polmone, & alli pleuretici, alli aſmati, & a gli vecchi; ma nuoce alla febre calida.

Lohoc buono all'aſma di Meſue.

Il Lohoc buono all'aſma, alla toſſe antica, alla conſtrittione de l'anhelito, & che ſottiglia l'humor groſſo, ſi fa coſi: ſi toglion di ſquilla arroſtita dram. quattro: d'ireos, dramme due: d'hiſſopo, & marrobio ana dramma vna: di mirrha, & zaffranno ana dramma meza: di mele quanto baſta.

Oſſeruatione.

Queſto lohoc è vſitato d'alcuni Medici, Meſue lo deſcriue nell'antidotario alla diſtintione de'lohochi, & nel cap. ancora dell'aſma. Vogliono alcuni che la ſquilla nō ſia piu di tre drāme, per eſſere coſi ſcritta nel cap. allegato dell'aſma.

Lohoc di polmone di volpe di Meſue.

A fare il lohoc di polmone di volpe, ſi piglia di polmone di volpe eſſicato, ſucco di liquiritia, capel venere, ſeme d'aniſi, & ſeme di finocchio parte eguale per ciaſcuno, & confettaſi con zuccharo cotto in acqua, ouero ſucco di mirti, col quale è piu confortatiuo.

Oſſeruatione nel lohoc di polmone di volpe.

Queſto lohoc di polmone di volpe è eſpoſto da Meſue nel capitolo del tiſico, ſecondo la mente di Galeno per vna delle medicine di mirabile giouamento, laquale raduna la virtù mondificatiua, & confortatiua del polmone. ſono alcuni, che oſſeruano vn'altro lohoc di queſto nome, ilquale è magiſtrale, & gli attribuiſcono non poca facoltà ne gli aſmatici, & tuſſienti per fredezza, & a chi ſputa marcia, & a tutte le difficoltà dello ſpirare. la diſcrittione è queſta.

Prendono d'ireos, liquiritia, hiſſopo ſecco, e tragacantho ana dramma

ma vna: di pulegio, cinnamomo, gengiouo, cubebe, ſeme d'ortica, aniſi, amandole dolci, fichi ſecchi, & dattoli ana ſcropoli due: di polmone di volpe dramme ſei: di zucchero diſſolto con decottione di capel uenere, di liquiritia, d'hiſſopo, e pulegio, onze ſei, & fanno il lohoc. Il modo di comporre il primo di Meſue, è tale. ſi peſterà ſottilmente il polmone, ſucco di liquiritia, il capeluenere, li aniſi, & il finocchio. Poi per ogni parte, che ſieno tutti inſieme, ſi torrà il zuccharo piu quattro volte, & ſi cuocerà a debita cottura con acqua pura, ouer ſucco di mirti, che è aſsai migliore, per eſser (come dice l'autor) piu confortatiuo. & coſi cotto, ſi ſtangheggierà nello ſtagnato, e daranſigli le polui a poco a poco, & ſerbaraſsi. Et quando non ſi poteſse ridurre in polue il polmone; & il ſucco di liquiritia, per non eſsere ben ſecchi, ſi peſteranno nel mortaio di bronzo, & ſi mollificaranno inſieme cō ſucco de mirti a modo di paſta.

Lohoc d'aglio di Meſue.

Al Lohoc d'aglio prendōſi d'aglio mondato onze ſei: e ſi cuocono in decottion di ceci, & hiſsopo ſecco: ſi colano, e ſi peſtan beniſſimo. Poi con mele, e boturo per ciaſcuno onze ſei, ſi fa lohoc, cuocendolo a fuoco lento.

Oſseruatione nel lohoc d'aglio.

Queſto lohoc d'aglio è detto da Meſue nel capitolo della toſse humida, & egli lo accerta prouatiſſimo alla toſse flemmatica, & in maturare la ſua materia. Et noi ſimilmente poſſiamo far fede, che eſsendo in villa faceſſimo queſto lohoc ad vn noſtro amiciſſimo oppreſso da toſse, & da flemma intenſa, ilquale vſandolo con buoniſſimo ſucceſso ſe ne liberò in breue. onde auenne, che ogni tuſſiente a lui ricorreua per queſta medicina.

Lohoc di farfara magiſtrale.

Il Lohoc di farfara è valoroſo in tutte le paſſioni, e vitij del petto. però ſi para a queſta guiſa. toglionſi di radici di farfara onze ſei, & ſi mōdano, & cuocono in pura acqua, & ſi peſtano in mortaio di marmo, & paſsano per ſtaccio. Poi con la leſsatura ſi diſsolue di zucchero libra vna e meza. & ſi cuoce a debita ſpeſsezza, & coſi cotto vi ſi meſchiano le radici della farfara paſsate, e di pigne mondate, e peſte onze i.s. di vua paſsata in polpa onze due, & ſi fa lohoc. Sono di quegli, che ui aggiungono di zaffrano, macis, cinnamomo, & garoffani ana ſcrop. vno, di ſucco di liquiritia ſcropoli quattro.

Oſſeruatione nel lohoc di farfara.

Queſto lohoc di farfara, ch'ellet. ancora lo chiamano alcuni, è molto in vſo, & al guſto dilettabile: Sono di quelli, & molti, che à piu ſua delicatezza l'oſseruano ſenza l'adititione delle ſpecie: e di quelli che

lo

lo preparano con vna parte d'eſſe radici di farfara cotte,e tratte in polpa,e due parti di mele ſpumato,ſenz'aggiungerui altra coſa.

Diadragantho frigido di Nicolò.

Il diadragãtho frigido fa ualentemente a tutti i difetti del petto, e del polmone nati da calidità, e ſiccità: & è vtiliſſimo a gli hettici, a i pleuritici,a i peripleunomici,& a i tiſici.uale ad ogni toſſe, & aſperità di gola, e di lingua, prodotta da catarro calido,e ſecco. ordinaſi coſi. Piglianſi di dragacantho bianco onze 2. di gomma arabica bianca onze 1.& dram.2. d'amito dram.4.di liquiritia dram. 2.di ſeme di melone,di citrullo, & di cocumero ana dra.2.di peneti onze tre: di canfora ſcrop.mezo:di ſiropo uiolato quanto baſta.

Oſſeruatione nel diadragantho frigido.

Queſto diadragantho frigido, coſi detto pel draganto, del quale n'ha egli la virtu principale,& è frigido a differenza di altri diadraganthi nominati caldi da Nicolò Aleſſandrino autore anco di queſto,& Giberto d'Anglia,e dal Prepoſito, e da piu altri,che non s'oſſeruano,è coſtumato molto.Nicolò di Salerno deſcriue queſto frigido nel ſuo antidotario,dalquale l'habbiamo noi tratto,per coſtumarſi coſi da tutti,com'eſso lo deſcriue.l'Aleſsandrino ui ha di piu ſeme d'ortica,& di papaueri per ciaſcuno dramme tre. E la ſua preparatione con ſiropo violato, ſi come nella deſcritione è detto a conſiſtenza di lohoc,quãtunque, come diremo ne confetti aromatici,ſi prepara ancora in forma ſolida. Queſto in forma liquida ſi conſerua un'anno in perfettione. Il modo di comporlo fia ottimamente in queſta guiſa.

Faſſi elettione di dragacantho bianco, & netto, & fondeſegli ſopra acqua violata piu quattro uolte di lui a peſo, fatta tepida,e tanto vi ſi laſcia, che ui ſia diuenuto molle, e tenero.Et peſtaſi coſi mollificato & ſi paſsa per ſtaccio. Poi ſi peſta la gomma arabica,l'amido,la liquiritia,i ſemi communi,i peneti,& tutti da ſe, che non ſi potriano peſtare inſieme. Poi ſi diſsoluono libre due di zuccharo, che tanto baſta con libre tre d'infuſione di viole. ſi puo fare in vna notte con onze due di uiole ſecche,non hauendo quella fatta con le uiole uerdi,& ſi cuoce beniſſimo,& ſtangheggia nel mortaio,ouero nello ſtagnato,& cominciãdoſi a freddarſi, e farſi bianco,ui ſi meſcolano tutte l'altre coſe,tenendo in ultimo il dragacantho.e preche coſi compoſto ſi ſuol col tempo far troppo tenace,ſi gli uieta queſto difetto col porui il dragantho poluerato,& non mollefatto.

Diapenidion di Nicolò Aleſſandrino.

Il diapenidion è utiliſſimo a tuſſienti,a i pleuretici,a i pleumonici, all'aſperità delle fauci, & alla uoce fioca,& perduta.a farlo ſi prendono di pigne,amandole,& ſemi di pepaueri bianchi ana dramme due,& ſcrop.vno:di cinnamomo,gengiouo,garoffani,ſucco di liquiritia,gom

ma

ma arabica,amido, ſeme di melone,di cocumero,di citrullo,& di zucca ana dramma una: di canfora ſcrop. vno: di ſiropo uiolato quanto baſta. la confettione facciaſi propriamente a queſto modo. In libra vna di pura acqua ſi bolliranno onze tre di viole fino alla cõſummatione della terza parte, & colaraſſi. Nellaquale colatura ſi cuocerà libre vna di zuccharo a giuſta conſiſtenza di mele. Poſcia coſi diuenuto,& bene ſtãgheggiato ſi farà con le ſpecie, con i ſemi,& cõ tutte l'altre coſe nominate, & con dramme ſedici di peneti a modo d'elettuario nel mortaio, & ſeruaſi.

Oſſeruatione nel diapenidion di Nicolò Aleſ.

Queſto diapenidione è vſitato molto . la compoſitione è di Nicolò Aleſſandrino, & da lui l'habbiamo tratta fidelmente. Nicolò di Salerno la deſcriue nel ſuo antidotario non molto a queſta differente: ma cõ vn modo certo fantaſtico, & confuſo di comporla. l'Aleſſandrino ha di uiole drãme tre,& di peneti dramme ſei. Ilche tenuto da noi per errore, habbiamo con miglior lettera ſcritte le uiole onze tre, intendendole però freſche,che eſſendo ſecche baſtarà vn'oncia ſola,& li peneti drãme ſedici. Il modo ch'oſſeruiamo noi nel comporlo è tale. Peſtiamo primamente nel mortaio di bronzo i ſemi del papauero, & ne trahemo il latte ſtemperandogli, & ſpremendogli con acqua di viole . & con eſſo latte ſtemperiamo le pigne, le amandole, & i ſemi communi, peſtati ſottilmente, liquali poſcia meſchiamo nel ſiropo cotto,& ſtangheggiato debitamente, aggiungẽdoui poi tutte l'altre coſe. ſono di quegli, che ne rimuouono il cinnamomo, il garoffano, & il gengiouo per trarlo a temperanza piu frigida.

Miſtura, ò elettuario pettorale.

A far miſtura, ouer elettuario pettorale, ſi toglion di polue di zuccharo bianco diſciolta, e cotta con baſteuole quantità di decottione pettorale libre due: di peneti onze ſei: di zuccharo candido onze tre: di ſpecie del diadraganthο frigido oncia vna, e meza: di zuccharo uiolato,& boraginato ana onze tre: di ſiropo di liquiritia, & oximel ſemplice tanto per ciaſcuno, che baſtino a darle formatione di lohoc.

Oſſeruatione.

Queſta miſtura, ouero elettuario pettorale è veramente antidoto digniſſimo, & è molto utile al morbo latterale, & all'altre indiſpoſitioni del petto, ſi da fra'l giorno fuori di paſto a poco a poco lambendo. Ne cui difetti uale egli ſommamente,& piu, quando la mattina a buona hora auanti che ſi tolga, ſia datto vn bicchiero di giuleppo lungo pettorale poco caldo. Il modo di farlo è queſto che ſegue.

Giuleppo lungo pettorale.

Si piglia di uiole, ſeme di melone, vua paſſa, capel uenere,& orzo mõdato ana manip. mezo: ſebeſten dieci, giuggiole dodi ci: dattoli tre, fichi

due:

due: prune dodici. faſſi d'ogni coſa decottione con acqua pura, & colaſi, & per ogni tre libre, che ſia netta, ui ſi pongono di peneti onze tre: di ſiropo uiolato, & oximele ſemplice ana onza vna, e chiarificaſi queſto giuleppo lungo pettorale, detto coſi lungo, o dalla lūghezza dell'acquoſità: & pettorale per eſſere profitteuole, e ualoroſo ne caſi, & indiſpoſitioni del petto. è uſato da noi, & da noſtri amici, a quali l'habbiamo noi inſegnato. Daſſi ancora ſenza la miſtura pettorale, da ogni hora, tepido, ò freddo, come piu piace a gli infermi.

Amandolata per nobili.

A fare amandolata per nobili, trahanſi da due onze d'amandole mōdate onze ſei di latte con acqua d'orzo, ouero di uiole, colquale ſi diſſoluono onze due di peneti, dentro ui s'inſuppano fettucie di buon pane arroſtite allhora allhora, & ſi māgiano la ſera, nanzi ſi uada a dormire, ſpargendoui ſopra, s'ella ui piace, polue di liquiritia in poca quantità ſottiliſſima. & è queſta tale amandolata ouero ſuppa, come ſi puo chiamare dilettabile molto, & pettorale.

Il fine de gli Lohochi.

DISTINTIONE NELLE CONSERVE, ET CONDITI.

I Fiori, i frutti, i ſemi, le frondi, gli ſtipiti, i ſurcoli, i torſi, le radici, & le ſcorze d'alberi, & d'ogni pianta riſeruati, & conditionati nel proprio, & in miglior eſſere ò con mele, ò cõ zuccharo, ouer con ſapa, ò con aceto, ò altro liquore ſi chiamano conſerue, ouero cõditi. Dellequali quantunque all'oſſeruatione noſtra baſtaſſero ſolo i medicinali: ne diremmo nondimeno ancora, & di quelli maſſimamente, che ad vſo di cibo dilettabile ſono piu coſtumati, & anco piu famigliari.

Zuccharo roſato di Meſue.

Il zuccharo roſato conforta lo ſtomaco, il cuore, & le uiſcere, & conferiſce molto alla loro mollificatione, & alla melanconia. ſi fa coſi. Prendeſi di foglie di roſe roſſe, ouero bianche, che non ſieno troppo acerbe, ne troppo mature, la quantità, che ſi uuole: e ſi ſpandono in luogo ombroſo per tanto ſpatio, che comincino a ſmoſcirſi, e perder l'humidità loro eſcrementoſa. Poi ſi peſtano beniſſimo in mortaio di marmo, e ſe gli aggiunge ſopra di zuccharo bianco piu tre uolte a peſo, che ſieno eſse roſe, & coſi fatte il zuccharo roſato, ſi pone in uaſo di vetro, ouero di terra ben vitriato, coprendolo con carta di pecora & ſi laſcia al ſole per tre meſi, agitandolo ogni giorno ſpeſse volte. Altri ſono, che fanno queſto zuccharo con roſe ſerrate, cioè in bottoni, & queſto è piu ſtittico. Et altri ſono, che non peſtano le roſe: ma le tagliano minutamẽte con le forbici, & le meſchiano col zuccharo, & l'inuaſano, & lo fanno ſtare al Sole.

Oſſeruatione nel zuccharo roſato di Meſue.

Queſto zuccharo roſato in tre modi è deſcritto da Meſue nel ſuo antidotario. Il primo, & il ſecondo ſi ſon ſempre oſeruati da ciaſcuno, & s'oſeruano ancora hoggidì da molti. Le roſe per queſto zuccharo ſeranno roſse di uera roſsezza, & non le incarnate domeſtiche, che di queſte ſono migliori le campagnuole per non tenere in ſe facoltà ſolutiua: ma la ſtittica ſola confortatiua, con l'humidità appreſso rinfreſcatiua.

Zuccharo roſato magiſtrale.

A compor zuccharo roſato in altro modo, toglieſi di roſe roſse impaſſite all'ombra, & diſongiate libra vna: di zuccharo lib. tre, chiariſcaſi

eſso

eſſo zuccharo , & ſi cuoce tanto, che toltone vna goccia coſi cal-do ſu la punta delle dita, & ſtrofiandole fileggia, & s'appallotta, ſi co me quando è cotto da manuſchriſti. Nel quale eſſere peruenuto, ò poco inanzi ſiano peſtate, ò con ſubita preſtezza, & ſenza intermiſ-ſione peſtanſi le roſe, & meſchianſi col zuccharo detto, rompendo-uele dentro con vno meſcolo, ouero ſpatola, & con deſtrezza tale, che il zuccharo non s'imbianci. Auertendo di leuarne il fuoco toſto che ſia no rotte. Et coſi mentre che è caldo ſi butta ne'baratoli, o uaſi ſuoi, nõ laſciando, che ſi raffreddi nello ſtagnato. Percioche nõ haurebbe poſcia q̃lla grana per dẽtro, ne quel luſtro, che ſuole hauere. Et ſe coſi nel uaſo ſi porrà per tre, ò quattro giorni al ſole, uerrà ancora piu bello, per quel la goccia, che le ſi crema di ſopra ſplendida, luſtra, & rubiconda.

Oſſeruatione nel zuccharo roſato magiſtrale.

Queſto zuccharo roſato è quello ch'oſſeruiamo noi, & che oſſerua-no molti, & molti altri ancora. Auenga che molti iniqui, & ignoranti moſſi piu toſto dal non ſapere, & dall'inuidia, che da alcuna altra ragio ne nol uogliono credere, ne cõcedere per eſſer egli d'inuẽtione nuoua: ch'a loro pare che tãto nõ poſſano ſapere i moderni quãto habbino ſa-puto gli antichi. nel che molto s'ĩgãnano, eſſendo hoggidì uie piu, che mai nõ ſol corretta la medicina (merce dello ſtudio, & arte de i Me-dici illuſtri, & ſaggi Speciali) ma ancora ciaſcuna altra arte aſceſa è q̃l-la perfettione, che forſe ſia mai ſtata, ſi come bene da ſe ſteſſe ne fanno l'opere chiariſſima fede. Dannano coſtoro queſto zuccharo roſato per eſſere egli fatto al fuoco, parendo loro ſenza altro conſiderare, che nõ habbia egli la proprietà medeſima, & la facoltà di quello fatto al ſole. Et dicono ancora, che gli Speciali di Napoli ſuoi inuentori non da bõ tade indutti, ma d'auaritia, hanno ritrouato queſto modo di zuccharo, a fine ſolo di poterlo fare con ogni ſorte di rottame di zuccharo, difet to; che non crediamo noi, che ſia in tutti gli Speciali di Napoli, ancora che di tale fatto con uitioſa arte ſe ne uegha gran copia ſu molte fiere: ma ſolamente in quelli piu cupidi del danaro, che dell'honore. Al cui uitio, & difetto rimediarà beniſſimo ogni Speciale, nol comprando da tai uenditori, ma facendoſelo da ſe ſteſſo, poſcia che l'arte, & il mo-do di farlo è hoggimai notiſſimo a ciaſcuno. Noi fattolo ad alcuni noſtri amici, & perche lor ſia & di giuſto, & di colore piu piacciuto habbiamo ad una libra, che ſia ſtato il zuccharo, & propriamente nella fin della cottura poſta onza vna di ſucco di roſe roſſe tratto ſubito ſubi to, & non datoui piu di onze tre di roſe peſte, come habbiamo detto sẽ za intermiſſione, & con onza meza di ſucco è ancora belliſſimo. Ma lo ſpruzzarui nella fine alcune goccie di ſucco di limone, trappaſſa ogni altra coſa a fare queſto bello, & di quel chiaro colore, che tragge al ui-uace incarnato.

Altro

Altro zucchar roſato magiſtrale.

Pertugiaſi nel fondo con vno agugliolo vn pane integro di zuccharo fino, & nel forato ſi mette vn grano, ò due di muſchio, & altra tanta ambra, ſtemperati prima amendue con poco di ſucco di roſe roſſe fatto allhora. & metteſi eſſo pane al Sole, & diuenuto ben caldo, ſi caua cõ preſtezza ſucco di roſe roſſe, & ſi pone in un ſaccheto di tela, & ſi acconcia in modo, che ei cada a goccia a goccia ſopra il zuccharo, & inſuppato, che ſia bene del ſucco, & eſſiccato ſi leua, & ſerbaſi digniſſimo.

Oſſeruatione.

Queſto zuccharo roſato è nuouo, & molto aggradeuole al guſto, & vale, come gli altri. il ſucco delle roſe deue eſſer tratto, ſi come nella deſcrittione è detto, con preſtezza, & coſi freſco eſſer poſto nel ſacchetto, che coli ſopra il zuccharo nell'hora maſſime che'l Sole è piu potente: accioche reſti di colore piu uiuace. Altri zucchari roſati ſi fanno ancora, come in forma ſolida con zuccharo, & ſucco, & in morſelli, & in impronti pur con ſucco, & zuccharo, & con roſe peſte ancora. i quali modi eſſendo aſſai noti, non ui occorre ſopra altro da dire. ſono tutti i detti zucchari (quantuuque nel guſto habbino alcuna differenza) d'vn medeſimo potere, & ualore.

Zucchαro violato di Meſue.

Il zuccharo uiolato eſtingue l'infiammatione della colera, & la ſete, & ſeduce il uentre. Vale a pleureſi, all'aſperità & ſiccità della gola, & della canna del polmone, & alla ſcharantia, & ſimili paſſioni. Si fa al modo iſteſſo, che ſi fa il roſato: ma è però biſogno che s'impaſſiſcano le uiole piu delle roſe all'ombra, & ſtieno piu ancora al Sole confettate col zuccharo.

Oſſeruatione nel zucchαro violato.

Queſto zuccharo uiolato è uſitatiſſimo. ſi fa al modo del roſato. le uiole ſi fanno piu impaſſire all'ombra p cagione, che da eſſa ſi riſolua la ſupflua & eſcremẽtoſa humidità, & per tale paſſezza ſon di q̃lla piu ottima perfettione, che moſtra Meſue nel principio del lor capitolo.

Zucchari bugloſſato, & boraginato.

I zucchari bugloſſato, & boraginato confortano egualmente il cuore, & ſanangli il ſuo tremore, e'l ſfinimento. giouano oltre modo a gli ſmanianti, & melanconici. Oſſeruaſi nel fargli il modo medeſimo che ſi fa nel uiolato.

Zucchαro roſmarinato di Meſue.

Il zuccharo roſmarinato conforta il cuore, lo ſtomaco, & il ceruello, & caccia la uentoſità. ſi fa con i fiori del roſmarino nel modo, che ſi compone il roſato.

Oſſeruatione nel zucchαro roſmarinato.

Queſto zuccharo roſmarinato, ouero conſerua d'Anthos, che coſi è detto

è detto ancora, è deſcrito da Meſue nel ſuo antidotario ſotto nome di zuccharo d'achilil, che'l medeſimo ſuona ſecondo la uera intentione, che anthos, cioè fiori di roſmarino. Alcuni hanno iſtimato che per tal nome queſto zuccharo ſia il boraginato, per non l'hauere Meſue dietro al bugloſsato. Deſcriue Nicolò Mireſio nel ſuo antidotario vno elettuario, ouer confettione di dianthos, per la quale ſeranno auertiti gli Speciali non prendere l'vno per l'altro, eſsendo differenti, benche il dianthos di Nicolò (quantunque ſia molto degno) non tanto, come il zuccharo ſia vſitato. Noi nondimeno a ſodisfatione d'ogn'vno qui ſotto breuemente diremo eſso dianthos nel modo iſteſso, che è detto da Nicolò con le ſue proprietà & virtù.

Dianthos di Nicolò.

Il dianthos ſoccorre a gli afflitti da paſſione di cuore, gli infermi da elefantia, & gli oppreſſi dal cattaro. E contra a gli affetti dell'animo, & al sfinimento del cuore. Et è oltre a queſto aiuto grãdiſſimo ad ogni imbecillità del corpo, & del cuore. ſi compone coſì. di fiori di roſmarino onza vna: di roſe, uiole, & liquiritia ana dramme ſei: di garoffani, ſpigo, noci moſcate, galanga, cinnamomo, gengiouo, zedoaria, macis, legno aloe, cardamomo, aniſi, & aneti ana ſcropoli quattro: di mele quanto baſta. daſſi a chi è ſenza febre con uino, & a febricitanti con acqua frigida.

Altri zucchari, ouero conſerue, e conditi s'oſſeruano oltre a i detti: de quali ne ſono di fiori, & d'herbe, & di radici. Quelli di fiori, & de herbe, ſi fanno ad vn modo iſteſso, & ſimilmente quelli di radici: ma innanzi ch'eſse radici ſi meſchino col zuccharo, ſi cuocono in pura acqua, & ſi peſtano in mortaio di marmo, ouero ſi tappellano minutamente ſopr'a d'una tauola di legno col coltello, & ſi paſsano anco pel ſtaccio. Et ſe ſi trouano abbombate d'acquoſa humidità, ſi ſpremono, & poi ſi cuocono col zuccharo, ò mele, ouer cotto che è il zuccharo, ò mele debitamente, ui ſi meſchiano eſse radici fatte in polpa. & ſia ſempre ò'l zuccharo, ò il mele alle radici tripartito nel peſo. Alcuni per renderli piu aggradeuoli gli danno nel fine della cottura buon condimento con polue di canella, ò di garoffani, ò di gengiouo, ò d'altre ſpecie. ſono queſte conſerue di fiori oltre alle dette, quella di fiori di fumiterre, di cicorea, di perſichi, d'hiſsopo, di ſaluia, d'eufragia, di malua, & di gineſtra. Quelle d'herbe ſono di capeluenere eleggendone le frondi piu verdi, laſciando i duri capilamenti, & di acetoſa. Quelle di radici ſono di enola, d'acori fluuiali, & di maluauiſco, benche queſto ultimo ſia poco in uſo. le facoltà di ciaſcuno per non vſcire dell'ordine principato qui ſotto le diremmo ad vna per vna.

Conferiſce il zuccharo di fiori di fumiterre alia cholera, a gli humori aduſti, & alle ſue infermità, ſi come è rogna, ſcabbia, lepra, uolatiche,

& ſi-

& ſimili. Mondifica il ſangue, & lo chiarifica, conforta lo ſtomacho, & il fegato.

Il zuccharo di fiori di cichorea fa a melanconici, & a cholerici.

Quelle di fiori di perſichi purga la cholera, & l'acqua de gli hidropici.

Vale il zuccharo di fiori d'hiſſopo all'aſma, alla toſſe, alla ſtrettura del petto, al catarro, & a difetti del polmone.

Conforta il zuccharo di fiori di ſaluia al ceruello, gioua alli paralitici, a gli epileptici, & alle donne grauide, che patiſconoi fluſſi della humidità della madrice.

E cõtro il zucchàro di fiori d'eufragia ad ogni difetto de gli occhi, leua ogn'impedimento, ch'offuſca il uedere per cagione di materia frigida, & groſſa.

E utile quello di fiori di malua all'interiora, alla veſica, & leniſce.

Prouoca il zuccharo di fiori di gineſtra l'orina, frãge la pietra delle reni, & della veſica, & nõ ui laſcia ĩdurre materia. Vale alle ſcroffole, al le poſteme delle milza, alle ſciatiche, alle podagre, et al dolor delle reni.

Il zuccharo di capeluenere uale al pleureſi, a gli affetti del petto, & del polmone, gioua molto alla melanconia, & alla cholera roſſa.

E ſaniſſimo quello d'herba acetoſa a gli cholerici.

Conforta il zuccharo di radici d'enola lo ſtomacho, & le mẽbra della nutritione, e uale alla flemma.

Fa il zuccharo d'acori all'infermità del ceruello, & delli nerui, & vale a gli affetti flemmatici.

Gioua grandemente il zuccharo di radici di maluauiſco all'aſma, alla toſſe, alla ſtrettura del petto, & al catarro.

Mirabolani cheboli conditi.

Li mirabolani cheboli conditi confortano lo ſtomacho, incitano lo appetito, fanno digerire, aumentano l'intelletto, & la parte rationale dell'animo, chiarificano il vedere, generano a chi gli vſa allegrezza, & fanno ringiouenire. condiſconſi coſi. pigliaſi de cheboli la quantiaà che ſi vuole, & con uno ago ſi pertugiano a torno a torno, & s'infondono in molta acqua, & ſi mettono al Sole, tãto che ſi gonfino, & che s'humettiſcano, & tali diuenuti, s'immergono in quantità baſteuole di zuccharo giuleppato con pura acqua. Nelquale ſtati che ui ſieno due, ò tre giorni; & che la loro acquoſità ſia uſcita nel zuccharo, & fattolo acquoſo ſi leuano uia. Et di nuouo ſi ricuoce il zucchato pure à forma di giuleppo, & freddo che ſia, ui ſi pongono dẽtro i detti cheboli, & d'indi a tre giorni bollono con agilità in detto zuccharo, & ſi riſeruano in uaſo uitriato.

Sogliono alcuni pure con induſtria, (& è il modo di Meſue) dopo che ſieno ſtati eſſi cheboli a molle, & al ſole, leuargli dell'acqua, &

ſepelirli in humida arena diſtanti l'vno dall'altro, infondendo ſoprʼalla detta arena (accioche meglio eſſi mirabolani s'humettiſcano, & ſi faccino teneri) acqua freſca, i quali poi humettati, gli lauano, & & gli raſciugano con vna touaglia, & gli condiſcono con zucchare, come è detto.

Oſſeruatione ne mirabolani cheboli.

Sono queſti mirabolani cheboli conditi ſignorili, & uſitati. al modo ancora della loro conditura ſi poſſono condire, & confettare i mirabolani emblici, & citrini, & il gengiouo; benche ſi fatte ſpecie di conditi ſia meglio hauerle da Vinetia, donde s'hãno confettati mentre ſono freſchi; che aſsai meglio ſono, che confettati per humettatione. ſono di q̃gli, che oſseruano di condire il gengiouo col capitello a queſto modo.

Pigliano di gengiouo bianco la quantità, che vogliono, & lo nettano dal la cotica di ſopra leggiermente. poi toglion o il capitello, che è liſciuio fatto d'acqua, & cenere, & calce, & ui inſuppano dentro panno di tela, nelquale poi, come è bene inſuppato, inuolgono il gengieuo dentro, & lo ui laſciano per dieci, ò dodeci, ò quindeci giorni, tanto che ſe humettiſca bene. Et ſe il panno ſi raſciuga fra quei giorni, lo ribagnano col detto capitello, & humettato che ſia il gengieuo lo confettano col zucchero giuleppato nel modo che habbiamo detto, hauendolo però prima aſſai bene lauato in pura acqua, & tanto, che ella n'eſca chiara. Ne mirabolani noi oſseruiamo nel fine della loro humettatione, & innanzi, di porgli nel zuccharo, & fargli bollire d'vn bollore ſolo in acqua pura, & queſto a fine che meglio s'inteneriſcano, & laſcino parte della loro molta aſprezza, & queſto anco facciamo nel gengieuo, accioche perda del molto mordace, & parimente anco ne mirabolani, mentre ſtanno al Sole, gli mutiamo l'acqua di giorno in giorno. perche poſcia confettati, & toltogli detto vitio, ſono tutti di miglior guſto, & piu ſaporiti.

Gli emblici conditi rimuouono l'humidità dello ſtomaco, & lo cõfortano, & ricogliono inſieme la ſua virtù.

I mirabolani citrini conditi confortano lo ſtomaco, il fegato, & il cuore. fanno buon colore, rendono buono odore di tutto'l corpo. Generano allegrezza, ringioueniſcono, conferiſcono all'hemorrhoidi, alla acuità della colera, & alla melanconia.

Il gengieuo condito ſana la ſtemperanza frigida, & humida dello ſtomaco, & la tarda, & deprauata concottione conuertita pel cibo corrotto in crudità, & ruti acetoſi. Corregge la lubricità delle viſcere. Diſſipa la ventoſità, & con ſubita diſtributione fa paſsare lo alimento el cibo al fegato per il corpo.

Mare-

Marene condite.

Le marene condite eſtinguono l'ardore della ſete nelle febri ardenti, & incitano l'appetito, paráſi coſi. prẽdanſi di buon zuccharo libre quattro, ſi chiarifica con acqua, & ſi cuoce a cottura conueneuole di manuſchriſti, & coſi cotto vi ſi pongono dentro marene elette, & monde, ſe ſi vuole de i piccioli libre ſei. Et coſi inſieme tanto che ſi cuocono, & che'l liquore ſia diuenuto gielo (che allhora bene ſi conoſce, che gettato ne vna goccia s'vn tondo, ò s'vn legno non ſcorrerà, & che poi taglian dola, rifreddata che ſia, col coltello, ſi partirà beniſſimo diſtaccandoſi, & reſtando netto il coltello) con deſtrezza coſi cotte s'acconciarãno ne vaſcelletti, ò bicchieri di vetro, ò di terra, & ſerbanſi.

Si poſſono ancora condire col zuccharo poluerato alla portione detta ſenza altrimente chiarificarlo: ma coſi fatto in polue miſchiarlo cũ le marene, & oſſeruarui la cottura, & l'arte detta.

Gielo di Marene.

Il gielo di marene puo il medeſimo, che le marene condite: però a farlo toglionſi di zuccharo buono, & ſodo libre quattro, ſi chiarifica con poca acqua, & ſi cuoce a cottura di manuſchriſti, & coſi cotto ſopra al fuoco, vi ſi mette ſucco di marene tratto di freſco libre cinque. Et ſi cuocono a conſiſtenza di gielo, & gettaſi, cotto che è, ne gli impronti cerchiati attorno ſtrettamente con carta, & inunti con olio freſco d'amandole dolci. Et ſtato che vi ſia tre, ò quattro hore, che ſi poſſa ſtaccare, ſi leua con tutta la deſtrezza, che ſia poſſibile, & s'acconcia nelle ſcatole. Faſſi ancora ſenza chiarificare il zuccharo: ma con peſtarlo, & cuocerlo, come è detto.

Diamarinata.

La Diamarinata ha la virtù iſteſſa del gielo. ma a condirla piglianſi di marene la quantità, che ſi vuole, & ſi cuocono in vno ſtagnato ſenza liquore alcuno, tanto, che diuengano in molto ſucco, & ſieno crepate beniſſimo, & ſi paſſano coſi cotte giu da vn ſtaccio, & ricoglieſi la polpa, con laquale per ogni tre parti, che ella è, vi meſchiano di zuccharo chiarificato, con poca acqua, & cotto a perfetta cottura, ouero non chiarificato, ma aſciuto, & poluerato due parti. Et agitandola tuttauia ſi cuoca, & ſi fa confettione a forma d'elettuario, & ſerbaſi o nelle ſcatole, ò ne vaſi.

Oſſeruatione nella Diamarenata.

Queſta Diamarenata è vſitatiſſima, & è confettione molto delicata, & appetitiua. Sogliono alcuni cuocere le marene con acqua, & poi trattone la polpa pure pel ſtaccio farne la confettione. Ma a queſto modo non tanto ſi lauda per la molta acqua, che rimane nella ſoſtanza d'eſſe marene, la qual poi, fatta la confettione, rende mol-

to inſepita, & impallidendoſi, ne perde in breue la vermiglia viuacità del colore, & diuiene acquoſa.

Cotogni conditi di Meſue.

I cotogni conditi fermano il fluſſo del ventre, & il vomito, confortano lo ſtomaco, & giouano alla digeſtione. ſi preparano in queſta guiſa. Si prẽdono quei cotogni che ſi vogliono condire, i quali ſieno maturi, & non maccati d'alcuna percoſſa, & con quella deſtrezza, che piu poſſibile ſia, ſi nettano dal carcoſſo; cioè quel duro, c'hanno dentro, doue ſtanno i ſemi, & ſi mondano dalla ſcorza di fuori. Ponendogli in acqua freſca ſubito che s'hanno mondi, accioche non negriſcano. Poi ſi cuocono a due, a tre, a quattro, ſecondo che potrãno capire nello ſtagnato in zucchero chiarificato con molta acqua. Et creppati che ſieno, ſi leuano deſtramente del zucchero, ilquale poſcia ſi cuoce a cottura di giuleppo, & rifreddato ſi pone ſopra i cotogni poſti in vn vaſo di terra ben vitriato, & capace. & vi ſi laſcia per due, ò tre giorni, & talhora baſta vn ſolo. Poi ſi ricuoce eſſo zucchero pure a modo di giuleppo, & come prima fu fatto, ſi pone con i cotogni nel vaſo detto per due altri giorni. Poi inſieme col zuccharo ſi bollono leggiermente, & tanto che la humidità eshali del zuccharo. Et ſono di quegli, che gli aromatizano cõ moſco, & che gli condiſcono con mele, & ancora con ſapa, & che gli aromatizano con ſpecie aromatice. & altri fanno altrimenti.

Oſſeruatione ne i cotogni conditi di Meſue.

Sono i cotogni conditi notiſſimi a tutti, & vſitati molto; quantunque non ſieno da tutti confettati ad vn modo iſteſſo: percioche alcuni gli condiſcono integri, & alcuni altri in pezzi: ma queſto è di poca importanza fuori che della vaghezza. Queſto modo c'habbiamo deſcritto con gli altri nella ſua fine, è di Meſue, & l'oſſeruano alcuni. Noi a piu vaghezza, & forſeancho bontà, coſtumiamo di condirli in altro modo, & è la conditura a guiſa di gielo, & propriamente in queſto modo.

Prendiamo de cotogni quanto vogliamo, che ſieno ben maturi, & gli nettiamo dalle ſcorze, ſe ci pare, & dalle ſemẽti, & ne facciamo pezzi. I quali facciamo cuocere in quantità ſufficiente di pura acqua, che ſia ſolamente tanta, che gli cuopra di due dita nello ſtagnato, doue s'haueranno a cuocere. I quali poi cotti che ſieno, & diuenuti ben franti, & il decotto hauendo fatto di ſopra vna certa tela quagliata (ch'allhora è ſegno di perfetta cottura, & ch'eſſo decotto è boniſſimo, & che ei tenga del muccilaginoſo) lo coliamo coſi pure, mentre ch'è caldo, & lo reponiamo nell'inghiſtare, ò in altri vaſi di terra ben vitriati. Queſta decottione con olio ſopra ſi puo per tutto l'anno ſeruare perfetta, & farne d'ogni tempo gielo. Pigliamo, fatta detta decottione

di

di buon zuccharo la quantità che ci pare, & lo giuleppiamo con molta acqua, chiarificando. Et poſcia mentre che bolle, & ſia però colato, vi poniamo dentro quei cotogni, che baſtino ad eſſo zuccharo, ò ſieno integri ò rotti, come ſi vogliano. Cotti che ſieno, & creppati, ben tumefatti, & il zuccharo venuto a buona conſiſtenza di cottura, vi fondiamo ſopra tant'altra decottione detta di cotogni, quanto ſia ſtato il zuccharo alla chiarificatione, & continuando il cuocergli fino che ſieno venuti ben colorati, & trapparenti, & vſcitane l'humidità, & cotto il zucchara a gellatina, gli acconciamo con deſtrezza ne ſuoi vaſi, & gli ſerbiamo: auertendo a queſto, che piu toſto vi manchi il gielo, che ui abbõdi: percioche poſcia di ſopra ne poniamo del nuouo, & reſtano coperti, ne vengono a galla, & ſono ancho poi piu belli, chiari, & luſtri. Et ſe gli vogliono moſcati, vi poniamo nella fine della cottura loro il muſchio, che ci pare, tritato bene in mortaio, con alquanto di zuccharo, & baſta per ogni libra che ſia ſtato il zuccharo, ouero libra vna & meza, grano vno di muſchio per eſſere naturalmente i cotogni odorati d'vna ſuauità tale, che quaſi ſenza il muſchio rendono del moſcato.

Cotognato detto gratone.

Il cotognato detto gratone di cotogno conforta lo ſtomaco, & il fegato, & le viſcere, & è di guſto diletteuole: eccita l'apetito, gioua alla digeſtione, & ferma il fluſſo, & il vomito. onde ſi togliono que cotogni, che ſi vogliono, & ſi tagliano in pezzi, & ſi mondano bene di fuori, & di dentro. Et ſi cuocono in tant'altro zuccharo, quanto ſieno eſſi ſtati a peſo giuleppato a lungo, & come cominciano ad arroſſirſi di buon colore, & quaſi vicini alla cottura, ſi leuano dal fuoco, & ſi rompono con muſchio, ouero ſi tagliano come dadi, & ritornatigli ſul fuoco, ſi cuocono a giuſta cottura, volgendo deſtramente, che non s'attacchino al fondo, & che'l cotognato non ſi sbianchi. Et ſe beniſſimo non ſarà colorito, ſi terrà ſpruzzato, mentre ſi cuocerà, con goccie di pura acqua, ouero ſucco di cotogni, indugiando la cottura con tale ſpruzzamento. Et ſubito che ſia cotto, ſi getta nelle ſcatole, aſſetandouelo dentro col battere eſſe ſcatole ſu la palma della mano, & nõ ſieno in tutto piene. la cottura ſi conoſcerà, poſcia che buttatone alcune goccie ſopra d'vn tondo, & rafreddate ſtaccaranno, ò che'l medeſimo faccino col meſcolo, col quale cocendoſi eſſo gratone, o cotognato ſi mouerà.

Oſſeruatione nel cotognato detto gratone.

Queſto gratone, ouero cotognato fatto con diligentia, & alla guiſa, in cui l'habbiamo detto, è oltre la bontà anchora belliſſimo, & in Roma al tempo noſtro, coſi lo vedeſſimo confettare à que Speciali. In Parma noſtra patria habbiamo apparato di farlo a miglior modo, & nõ

molto differente da quello nella conditione ſeconda de cotogni, pel quale è detto cotognato, al guſto piu dilettabile, & è come giellatina luſtra, & viuace, & è proprio coſi il modo.

Cotognato.

Pigliamo di buon zuccharo chiarificato a lungo, & colato libre due. Nelquale vi facciamo cuocere da tre à quattro cotogni ſpartiti, & mondati ben dentro, & fuori. Et creppati che ſiano, & fatti teneri, gli trahemo dal zuccharo laſciando pure, che ei ſi cuoca a cottura di manuſchriſti: & coſi cotto ui ritorniamo i pomi, & vi aggiungiamo di buona decottione di cotogni libre due, & ſeguitiamo il cuocere tanto, che la cottura ſia a guiſa & eſſere di gielo: & cauiamo coſi venuti, & gli accommodiamo nelle ſcatole, ò ne vaſi di vetro: & indi a poco vi gettiamo ſopra il gielo, che gli cuopra, ouero ve lo poniamo a vn tẽpo iſteſſo. Et alle volte, ſe ci pare, rompiamo col meſcolo i cotogni quaſi nel fine della cottura, nel modo, che è detto nel primo, & ciò facciamo, come q̃llo, che è piu ſcabro, & piu ſoſtantieuole. Et ſenza ancora leuare mai i pomi del zuccharo, oſſeruiamo il cuocergli, & l'ordine tutto detto: & facciamolo, volendo, ancora moſcato. & baſtino a queſta quantità tre grani di muſchio.

Cotognato di mezo corpo.

A cotognato di mezo corpo, & che faſſi ne gl'impronti, ſi pigliano due libre di zuccharo buono, & chiarificaſi con poca acqua, & ſi cuoce a buona ſtrettezza, & vi ſi aggiungono di buona decottione di cotogni libre due: di ſucco tratto allhora da cotogni, & riposato libra vna: di polpa di cotogni cotti in pura acqua & paſſati giù da vno ſtaccio ſottilmente oncie ſei. Et ſi cuoce ogni coſa inſieme a forma di gielo, & gietta ſi cotto che ſia, & coſi caldo nelle ſcatole, ò ne gl'impronti, leuãdolo dopo, che ſia raffreddato deſtramente.

Cotognato di tutto corpo.

A cotognato di tutto corpo prendonſi quei cotogni, che ſi vogliono, & ſi fanno cuocere in pura acqua, & ſi paſſano pel ſtaccio, & ſeruaſi la polpa. Poi con l'acqua, con laquale s'haueran cotti i cotogni, ſi cuocerà quel zuccharo che ſi vorrà, & cotto che ſia ad integra cottura, vi ſi meſchia il doppio della polpa, che ſi ſeruò, benche alcuni non ve ne mettano altro che vna parte, & meza di piu, & ſi cuocono inſieme a debita cottura.

Oſſeruatione nel cotognato di tutto corpo.

Queſto cotognato di tutto corpo è volgare, & noto a ciaſcuno. Sono di quelli, che fanno cuocere i cotogni con vino vermiglio, & altri con aceto. & vi ſono di quelli, che l'aromatizano con ſpecie eleſangine, ò con polue di canella, ò garoffani, ò gengiouo. Altri a piu delicatezza, & bellez-

& bellezza fanno queſto cotognato in altra guiſa. Pigliano della leſſatura d'eſſi cotogni, & ſucco loro fatto di freſco, & della medeſima polpa per ciaſcuno libra vna, & di zuccharo libre due, & gli cuocono inſieme. Altri togliono libre due di zuccharo, & lo chiarificano con molta acqua, & lo colano, & vi aggiungono libra vna di ſucco di cotogni, & tanti pezzi d'eſſi pomi ben netti, quanto gli porge la diſcretione, & fanno il cotognato, cocendogli inſieme, & ſtangheggiandogli tuttauia, tãto, che i pomi ſi rompano bene. Altri indotti d'auaritia non tutto di zuccharo, ma con parte di mele lo compongono. Altri poi, & nelle caſe maſſimamente, per minore ſpeſa lo fanno di mele : ma queſto non tãto ſi lauda nell'vſo della medicina. Quella maniera di cotognato, che da Medici ci viene ordinato ſotto nome di diacitone, poſſi dire, & eſtimare, che ſia queſto di tutto corpo: ma però il piu delicato, benche il detto di ſopra di mezo corpo ſia ſtimato molto degno, & valoroſo.

Cotognato ſodo.

A far cotognato ſodo ſi toglie di zuccharo bianco poluerato, & tamigiato libra vna : di polpa ſottilmente paſſata per ſtaccio, di cotogni bolliti, & cotti in pura acqua libre due, s'incorporano inſieme in vno ſtagnato ſopra al fuoco, & ſi fanno cuocere con ageuolezza, tanto, che ſi conoſca per diſcretione che ſieno a mezo della cottura, & cominci a ſpicarſi dallo ſtagnato, ch'allhora è cotto il cotognato. Ilquale coſi cotto ſi gietta ne gli impronti, ò ne tondi di terra, ò ſopra vn marmo aſperſo di zuccharo, ouero inunto d'olio freſco d'amandole dolci. Et ſi pone al Sole tanto che ſi crema, & venga ſodo, & non eſſendo Sole, ſi pone nelle ſtuffe de forni, fin che ſi ſciuga.

Oſſeruatione nel cotognato ſodo.

Queſto cotognato ſodo è hoggidì tenuto de gli appregiati, che ſi vſino. gli inuentori ſi ſtima, che ſieno ſtati i Genoueſi per la copia molta, che ſe ne ha da loro. Faſſi al medeſimo modo la perſicata, coſi detta dalle perſiche, & puoſſi ſimilmente fare confettione ſimile con polpa di pome appie, & paradiſe, & altri frutti. I quali poſcia coſi confettati ſono nel guſto aggradeuoli, & delicatiſſimi, & reſtano nel proprio colore de i frutti, di cui ſi fanno, & volendo, ſi poſſono fare moſcati.

Gielo di cotogni.

A compor gielo di cotogni piglianſi di zuccharo chiarificato con poca acqua, & cotto a ſtrettezza di manuſchriſti libre quattro : di decottione ottima di cotogni tratto di freſco, & ripoſato libra vna : di polpa ſottile di cotogni paſſati per vna ſtamegna, & cotti in pura acqua oncie quattro. ſi cuoce ogni coſa inſieme con agilità a fuoco inuiato, & leuaſſene la ſchiuma caduti che ne ſieno i primi bolli, & coſi poſcia in vltimo. & cotti che ſieno, & fatto il gielo, ſi getta ne gli ĩpronti vnti leggiermente d'olio freſco d'amandole dolci, & raffreddato

che vi ſiano ſopra, ſi che ſi poſſa ſtaccare, ſi riuolta ſu la palma della mano inacquata con acqua freſca, & accommodaſi nelle ſcatole deſtramẽte, & ſerbaſi. Si puo fare ancora ſenza chiarificare il zuccharo, col romperlo minutamente, ouero peſtarlo, & queſto ſi cuoce piu preſto, & ſi puo fare muſcato.

Gielo ad altro modo.

Si cuocono libre due di buon zuccharo poluerato, ouero rotto minutamente con once venti di pera cotogni muccilaginoſo, & faſſene cotto, che ſieno, il gielo, & improntaſi, & ſerbaſi.

Oſſeruatione.

Sono queſti due gieli, c'habbiamo deſcritti nella compoſitione, & coloratione differenti: il primo è rubicondo: il ſecondo attragge al colore de gli iſteſſi cotogni. Piu altri modi ci ſono di fargli, de quali queſti due eſſendo e per bontà, & per bellezza molto degni, gl'habbiamo voluti eſporre. Alcuni, ſi come habbiamo noi veduto, & inteſo, ſogliono meſchiare ne loro gieli faticcia permiſtione di muccilagini, come di traganto, & ſemi d'eſſi cotogni, & altre viſcoſitadi, & queſto fanno forſe perche ſieno di diuerſi colori, & maſſimamente bianchi. Ma non ſono queſti coſi puri, & netti, come i preſcritti: ne durano ſi a lungo in perfettione pel vitio delle ſofiſticherie. Vero è, che i noſtri detti ancora, per non hauere hauuto la cottura lunga, & viſcoſa ſi ſogliono alle volte fra il tempo condire di ſopra. Il difetto aſſai bene ſi rimoue, & toglieſi, ſe bagnatigli con pura acqua, (& s'è calda, è migliore) ſi ſcaldano con deſtrezza, ouero coſi ammolliti ſi mettono ſotto d'vn teſto da torta coperto col ſuo coperchio con carboni ſopra aceſi, laſciandoueli tanto, che la condezza ſi ſmongi, il che fa preſto. Si puo fare ancora il primo gielo, che habbiamo detto, & ſi mantien col tempo piu chiaro ſenza la polpa de cotogni, & ſenza ſucco, & polpa ancora. Et queſto facciamo noi, perche ſi mantien piu a lungo chiaro, bello, & rubinato. Puoſſi anco d'ogni tempo fare queſto gielo con decottione d'eſſi cotogni riſeruata nell'inghiſtare con olio ſopra. ſi deue nella elettione de cotogni eſſere accorto: percioche non tutti ſono d'vna maniera, nè fanno il lauoro medeſimo. I dritti, che coſi chiamiamo que cotogni di fattezza piatti, lanuginoſi, odorati, & piu de gli altri meglio compartiti nelle fette, & colorati di vn giallo viuaciſſimo, fanno i ſuoi lauori piu rubinati, & ſaporoſi, & in virtù piu ſtittichi, che non fanno quegli altri cotogni piu groſſi, piu molli, piu liſci, & piu pieni di carne, & di ſucco da tutti chiamati pera cotogni, per ſomiglianza, che hanno piu toſto a peri communi, che a pomi, benche i gieli, & le cotognate di gratone fatte di queſti peri paia che hoggidì piaccino a molti, auenga che il loro colore non tanto ſia rubicondo quanto quello delle poma. Ottimi, & in tutta perfet-

tione

tione, & bellezza ſono ancora i lauori fatti di quella ſpecie di cotogni detti baſtardi, conoſciuti da tuttti, & ſono quelli: ò che'l pomo, o'l pero è anneſtato, ò ſu l'vno, ò ſu l'altro, onde poſcia naſcendone il frutto tiene della fattezza d'amendue. Queſta medeſima diligenza s'hauerà nelle marene, ò viſciole, ò maraſche, che ſieno ad eleggerle di buona ſorte; percioche tra loro ne ſono, come è noto, di piu maniere, le dolci ſono piu atte a fare gielo, che le bruſche, & acetoſe, per eſſere di ſoſtanza piu groſſa, & tenace, inchinata à congelarſi piu toſto. le muze, cioè quelle di mezo ſapore, ſono piu laudate delle altre, non ſolamente per l'vtile de gli ammalati, ma ancora pel condimento loro, molto aggradeuole nell'vſo de ſani. le quali confettate a tutti i modi, che ſieno, ſono appetitiue, & delettabili. I conditi tutti, che habbiamo detti de cotogni, ſono vtiliſſimi, & accommodati molto allo ſtomaco, & al cuore: fanno buona la digeſtione, inducono l'appetito perturbato dalla colera. Giouano al fluſſo ſtomatico, à quello del corpo, alla diſenteria, allo ſputo del ſangue, & al vomito. Et mangiati nel fine del paſto fermano i vapori del cibo, che aſcendono al capo, & pare, che tengano lubrico il ventre, ma inanzi paſto mangiati, fanno contrarij effetti.

Corniolata.

La corniolata vale à ſtagnare il ventre, & il fluſſo ſpecialmente diſenterico. però a farla ſi prendono corniali maturi, & ſi cuocono in acqua pura, & trattane poſcia la polpa pel ſtaccio, & col brodo iſteſſo, doue ſaranno bolliti; & zucchar o, che ſia due parti delle tre, che ſia la polpa, ſi fa confettione, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nella corniolata.

Queſta corniolata è vſitata molto. Alcuni per piu ſua delicatezza, non a queſta guiſa la preparano: ma ne fanno gielo col brodo ſolo, & con zucchar o, & l'vſano auanti a tutti gli altri cibi, ouero con la polpa iſteſſa, & zuccharo ne fanno ſapore, & di queſto cōdiſcono le carni, che mãgiano piu a i fluſſi conferenti. ſi puo la prima ridurre in queſto eſſere con agreſta.

Sorbolata.

Alla ſorbolata, che vale quanto la corniolata, ſi tolgono ſorbe mature, & leſſate in acqua pura, ouero ſenza leſſarle, & è meglio ſe ſieno mizze, & traſſene polpa pel ſtaccio, & ſi fa confettione al modo della corniolata.

Oſſeruatione nella ſorbolata.

Queſta ſorbolata è vſata da alcuni in difetto della corniolata. Certi hanno deſcritta queſta ſorbolata farſi con le ſorbe immature: ma non è buon modo per la troppa aſperità, & mal guſto, che rende l'aſprezza d'eſſe ſorbe.

Prunio-

Pruniolata.

La Pruniolata è vtiliſſima a gli ammalati,& venie per la facoltà c'hãno le prune d'humettare,& raffreddare, & a conferire alle febri acute, alla conſtipatione del ventre per ſiccità, ò ſia deſiccato da humore colerico: alle infermità di detto humore ſpegnendone i ſuoi ardori v'è molto valoroſa. onde ſi piglia di prune damaſcene ben mature, non però macere, o mezze, la quantità che ſi vuole,& ſi cuocono con poca acqua,& traſſene poſcia polpa pel ſtaccio, con la quale al modo della corniolata ſi fa confettione con zuccharo. Alcuni con la bollitura loro, & con zuccharo a giuſta portione, ne fanno gielo. Altri integramente le condiſcono nell'iſteſſo gielo. Altri pure integre, & freſche le mettono in vn vaſo di terra ben vitriato, & v'aſpergono a ſtrato ſopra zuccharo polüerato,& fanle ſtare al Sole tanto, che vengano a perfetto eſſere, & le ſerbano. Altri le condiſcono pure integre con zuccharo ſemplicemente giuleppato con pura acqua.& altri con la polpa,& zuccharo le cuocono lentamente a guiſa di ſapore,& l'vſano,& ſono a tutti i modi confettate aggradeuoli,& ſane.

Oſſeruatione nella pruniolata.

Habbiamo per la confettione di queſta pruniolata,& eſſe prune, che a piu modi habbiamo detto confettarſi, laudate, & elette le damaſcene, come le piu perfette, che ci ſieno di tutte l'altre, ò ſieno le vermiglie, ò le bianchiccie, ch'eſſe damaſcene vi ſono di queſti due colori. Appreſſo alle quali ſeguono in bontade l'agoſtane, coſi dette, ſimili alle damaſcene, lunghe a guiſa d'vouo. maturano il meſe di Agoſto. ſeguendo altre ſorti a queſte boniſſime, ſode, di buona carne,& di diuerſi guſti, & ſapori, ſi come muze, dolci,& acetoſe, che tutte beniſſimo, come le damaſcene, ſi poſſono condire,& confettare.

Perſichi conditi.

I perſichi conditi confortano lo ſtomacho, & il cuocere, & fanno buon fiato. onde a farnegli prendonſi di que perſichi gialli, come cotogni,& ſiano duracini,& non offeſi da alcuna maccatura, ſi nettano dalla ſcorza, & ſi fanno bollire in zuccharo giuleppato a lungo con pura acqua, auertendo di trarli da eſſo zuccharo ſubito che ſieno gonfij, & tumefatti, ſeguendo pure di cuocere il zuccharo, il quale venuto a conſiſtenza di giuleppo,& rafreddato ſi ripone dentro d'vn vaſo con i perſichi inſieme per vno, ò per due giorni. Poi ſi ricuoce il zuccharo, & fatto freddo, ſi ritorna ſu i perſichi. & in vltimo ſi ricuocono col zuccharo inſieme adagiatamente, ſi che ne eshali ſolo la humidità ſuperflua.

Pera moſcatelle condite.

Le Pera moſcatelle condite ſono aggradeuoli allo ſtomaco, & al cuore,& vi hanno gran virtù per la proprietà loro aromatica, & odorifera. ſi confettano coſi. toglionſi pera moſcatelle, che ſiano tra'l maturo, & l'acerbo:

l'acerbo, ſi nettano dalla ſcorza leggiermente, & ſi confettano al modo de perſichi. ſi puo ancora rimanere di cuocergli inſieme in vltimo, ſe'l zuccharo vi ſarà a tal conſiſtenza, che gli conſerua. Alcuni, anzi quaſi tutti ſogliono nella fine della loro conditura porre in ogni opera vn ſtecchetto di buona canella, ouero vn garoffano integro fino.

Cedri conditi.

I cedri confortano lo ſtomaco, & il cuore, & fanno buona digeſtione, & grato l'anhelito. hora a prepararli piglianſi cedri ben maturi, & ſi mondano dalla ſcorza di fuori, & dal molle di dentro, & ſi ſpartono in quelle parti, che ſi vuole, & ſi mettono in acqua pura per quattro, ò cinque giorni, mutandoui ogni dì l'acqua, & anco due volte il giorno. Poi ſi leſſano di tanti bolli ſolamente, che s'inteneriſcano, & ſi faccino traſparenti. Et cotti che ſieno, ſi leuano ſubito, & ſi ſpandono per tanto ſpacio, che ne ſcoli l'acqua. Poi ſe gli fonde ſopra di buon zuccharo giuleppato dentro d'vn vaſo di terra la quātità, che baſti a ſoffondergli. & ſtati, che vi ſieno due, ò tre giorni, ſi gli ricuoce ſopra il zuccharo a ſpeſſezza di giuleppo. Et d'indi a due, ò tre altri giorni ſi fa il medeſimo, & ſe'l zuccharo veniſſe piu acquoſo, per eſsere rimaſa humidità ne i cedri; ſi bolliranno lentamente, tanto che eſſo zuccharo perdita co cedri inſieme a debita ſpeſſezza, & durabile, & ſerbanſi. Auertendo di non porui ſopra il zuccharo da prima, ſe non fatto freddo: percioche ponendouelo caldo, verebbono i cedri tenaci, duri, & creſpi. Alcuni gli bollono dal primo giorno, che gli hanno netti, ſenza altrimenti purgarli di piu giorni, & gli condiſcono poi, ſi come è detto. Altri, & è queſto ancora ottimo modo, infondono i cedri in acqua pura per quattro giorni, con tanto ſale ſempre, che ſia ſalata debitamente, & poi per altri quattro, ò cinque giorni gli tengono in acqua ſemplice mutandouela ogni giorno: Et poi trattigli fuori, & laſciatane ſcolare l'acqua ſi fanno bollire tanto ſolamente, che inteneriſcano il zuccharo giuleppato a lungo, & queſto è, che ſia vna parte di zuccharo, & due di acqua, & trattigli poi dal zuccharo ſi fa cuocere a debita ſtretezza. & fato freddo s'infonde ſopra a i cedri, & ſeguiſi poi al modo di prima, & ſi poſſono ancora condire col mele cuocendouegli dentro, poi che ſarāno ben purgati, come è detto, & facendo il mele acquoſo. Et volendo, ſi poſſono condire con ſpecie aromatiche.

Oſſeruatione ne i cedri conditi.

Queſti cedri conditi ſono famigliariſſimi, & noti a ciaſcuno, da gli antichi fu vſata la confettione loro, come ſi ſcorge appreſſo Auicenna, & altri con piu lunga, & faſtidioſa arte. Alcuni moderni, & maſſimamente in quelle città & luoghi, doue ſi coſtumano panpetati, ſpongate, & ſimili paſte, gli condiſcono con mele in gran quantità. Ma coſi cōditi non vagliono, come i confettati con zuccharo nel far digerire, & confor-

confortare lo ſtomaco, e'l cuore, nè fanno sì buon fiato, ſaluo ſe non ſo no aromatizati con ſpecie. Et a queſto modo medeſimo ſi condiſcono i meloni. I quali non come i cedri ſi togliono maturi; ma nella loro fine, che tengono alquanto dell'agreſto. Et ſappiaſi, che la loro conditura è piu perfetta quando per quindici, ò venti giorni ſi conſeruano aſciutamente a ſtrato ſopra ſtrato con ſale, & poſcia ſi cuocono, & purganſi cõ pura acqua, & ſi condiſcono con mele.

Scorze di cedro condite.

Le Scorze di cedro condite confortano l'appetito, fanno digerire il cibo, rendono il fiato odorifero. Vaglhono a tremori del cuore, giouano a deboli di ſtomaco, & al fegato, & a quelli, che da frigidità, & ventoſità ſono offeſi: & durano confettate con buona arte in perfettione molti anni. Hora ſi prendono le ſcorze del cedro, & ſi bollono in pura acqua doppo la purgatione loro d'otto, ò dieci giorni in acqua ſemplice d'vna debita bollitione, ſi che ꝑdano l'amarezza, & ſi facciano tenere, & traſparẽti. Poi coſi venute, & laſciate ſteſe che ne ſia vſita l'acqua, ſe gli fonde ſopra tanto zuccharo giuleppato, che baſti a ſoffonderle, & che ſia però freddo, & ſtate che vi ſieno da due a tre giorni, ſi tragge eſso zuccharo da quelle, & ſi ricuoce a buona conſiſtenza, & gettaſi fatto freddo ſopra le ſcorze. & paſsati tre, ò quattro giorni ſi bollono inſieme adagiatamente, ſi che la ſuperflua acquoſità del zuccharo ne eshali fuori, & faccino le ſcorze piu perfette, & luſtre.

Oſſeruatione.

Sono queſte ſcorze di cedro coſi confettate in zuccharo vn de gli eccellenti conditi, che s'oſseruano, & appreſso de grandi, & molto appregiati, & non tanto per eſsere al guſto delettabili, & grate, quanto per le ſublimi ſue facoltà.

Limoni & aranzi conditi.

Confortano i limoncelli il cuore. & ſono ſani ne tempi di peſte. I pomi aranzi ſcaldano lo ſtomaco, e fanno buono il fiato; onde a confettargli ſi togliono i limoncelli, ò ſi vogliono i pomi aranzi piccioli, & freſchi, e con vna leſina, ò pontaruolo ſottile ſi trappaſsano dall'vna all'altra parte due, ò tre volte. Poi ſi mettono a purgare in acqua pura ꝑ ſei ò otto giorni, mutandoui l'acqua vna, ò due volte il dì. Poi ſi bollono d'vna grandiſſima bollitione: percioche molta ne ſoſtengono. Et quã do pare che ſiano ben cotti; ſi mettono nell'acqua freſca, & lauati lor ſi fonde ſopra zuccharo giuleppato a lungo a baſtanza, & ſia freddo, accio che non pigliano il creſpo. Et ſtati che vi ſieno due ò tre giorni, ſi ricuoce il zuccharo, & vi ſi getta di nuouo ſopra, & in vltimo ſi bollono inſie me a migliore conditura.

Amandole verdi condite.

L'amandole verdi condite vagliono all'humidità dello ſtomaco, & a con-

confettarle ſi pigliano l'amandole mentre che ſono freſche, & verdi, & non hanno l'oſſa dure, ſi mondano ſotilmente dal la ſcorza di ſopra, & ſi cuocuono in pura acqua, tanto che ſi facciano al quanto tenere. Poi col zuccharo giuleppato ſi confettano nel modo, che di ſopra ne li moncelli habbiamo detto, & ſeruanſi. Alcuni (ſe però m'hanno riferto il vero) ſenza nettarle altrimenti della ſcorza di ſopra, gli leuano la lanugine, che hanno attorno con liſciuio forte, ouer capitello (queſto è acqua del purgo) & le cuocono poi, & le confettano, come è detto, & re ſtano a queſta guiſa piu belle aſſai, & nel colore verdi.

Carchioffi conditi.

A condire carchioffi, prendoſi i carchioffi, che chiamiamo noi in Lõbardia artichiochi, e ſi cuocono in pura aqua fin che ſieno alquãto teneri. Poi ſi confettano al primo modo dell'amandole.

Gambi di lattuca conditi.

I gambi di lattuca conditi rinfreſcano, & ammorzano la calidità del lo ſtomaco. Piglianſi a cõdirli delle lattuche ben ſtrette, & ceſpute, che habbiano buon torſo, & cominciano a fare il ſeme: e nõ ſieno però troppo dure. & dal fondamento della radice, fino che dura il gambo tenero, ſi mondano della ſcorza, & monde che ſi habbiano, ſe ne fanno mazzetti. Et perche patiſcono piu bollitione, & ſono piu duri dal mezo in ſu, che dal mezo in giu, ſi bollono, primamente dalla parte piu dura in vno ſtagnatello pieno di acqua, che bolla di continuo, & cotte che ſieno da quella parte, ſi voltano dall'altra, dellaquale ſi cuocono cõ manco bollitione. Et coſi cotte, ſi mettono nell'acqua fredda per ſpatio di mezo giorno, mutandoui l'acqua due ò tre volte. Poi ſi pongono nel zuccharo giuleppato a lungo, & che ſia freddo, per vn giorno integro. Poi ſopra a lentiſſimo fuoco ſi vanno volgendo pian piano, tanto, che ſi conſuma l'humidità, & venghi il zuccharo a buona conſiſtenza, & a queſto modo ſi poſſono ancora condire i ſurcoli dell'endiuia, & queſti hanno pure facoltà di rinfreſcare.

Neſpoli conditi.

Li neſpoli conditi giouano allo ſtomaco, e ſtitticano. però a condirli, toglionſi de piu bei neſpoli, che s'habbino, e bollono in zuccharo giuleppato a lungo d'alcuni bolli, che ſolamente creppino, & ſi enfiano. ſi cauano poi del zuccharo, & ſi confettano al modo delle pera moſcatelle, & ſeruanſi.

Fichi conditi.

Piglianſi i fichi primatici, che noi chiamiam fioroni, e ſieno immaturi, ma non però troppo acerbi, & ſi nettano dalla ſcorza, & ſi faccino ſtar a molle in pura acqua per due giorni, mutandoui l'acqua tre ò quattro volte. poſcia ò con zuccharo giuleppato, ò con mele bollendo quelli d'alcuni bolli, dentro ſi condiſcono. Alcuni ancora li cõdiſcono a

queſto

queſto modo gli vltimi non però maturi, ma che maturiſcano, & vi laſciano la ſcorza attorno.

Zuccata condita.

La Zuccata condita rinfreſca la calidità dello ſtomaco, e mitiga la ſete. ſi prendono le zucche di che ſieno propriamente i colli, i quali è la loro carne piu ferma & ſoda, & ſi nettano della cotica di fuori, & del molle di dentro, & purganſi in pura acqua per quattro, ò cinque giorni, mutandoui ogni dì nuoua acqua. poi ſi leſſano di conueneuole leſſatura, che ſieno tenere, e tranſparenti, & ſi confettano al proprio modo ch'è detto de cedri. Alcuni dal primo dì che l'hanno monde, le bollono ſenz'altra purgatione in pura acqua, ponẽdoui alquanto di ſale. il quale le fa ſode, chiare, tranſparenti, e ſaporite: e ſcolatane poſcia l'acqua, le cõfettano. Altri nette che l'hãno l'inſalano a ſtrato ſopra ſtrato in vn tinello, & le vi laſcino quanto tempo gli pare, e poi purgatole con pura acqua freſca, lauandole ſolamente, che laſcino il ſalſume, e fattole cuocere debitamente, le condiſcono. Altri a piu delicatezza le confettano in forma ſolida in queſto modo. preparate che l hanno in zucchar o giuleppato, le tranno fuora, & le cuocono con nuouo zuccharo chiarificato, ouero ſmonto con pura acqua ſolamente, tanto che nel cuocer ſi fileggia a cottura di manuſchriſti, ilquale coſi le leuano ſubito, e le ſtẽdono ſu le grate di vinchi di rame, che vi ſi diſſeccano ſopra, & l'vſano: e queſte ſono al guſto aggradeuoli, & crocchiarelle, e non imbrattano le mani. Altri, & quaſi tutti, per non far la ſpeſa del zuccharo, le preparano col mele, ma non gia però a queſto vltimo modo; che ſieno dure, con la cocchia ſopra. Et ſappiaſi che i cedri, le zucche, i meloni, e frutti ſimili di ſimil carne ſi poſſono condire ad vn modo iſteſſo, & col ſale, e ſenza ſale, ſi com'è detto della conditura di queſte zuccche.

Ranzata.

La ranzata è grata allo ſtomaco, & lo ſcalda, ſi confetta coſi. ſi pigliano le pome aranze mature, & ſi nettano dal chiuſo di dentro. lequali ò ſi laſcian'integre chi vuole, ò ſi tagliano a trauerſo, ò in quarti, & ſi purgano in pura acqua tanto che ſi facciano dolci; mutandoui ogni dì l'acqua. ſi conoſce la loro purgatione, & che ſieno ſtate a molle a ſufficienza, quando appreſentando eſſe ſcorze all'aere ſi vede, che penetrino d'vn luſtro riſplendente. ſi cuocono poi che ſono coſi purgate in pura acqua d'alcuni bollori, e che attaſtandole habbiano perduto l'amaro, e ſi ſieno fatte tenere, ma non però troppo. & cotte ſi ſpãdono in luogo che l'acqua ne ſcoli, & ſi confettano poi con mele ſpumato, fatto freddo. Nelquale ſtate che vi ſieno tre ò quatro, ò piu giorni, ſi tranno fuori, & tanto ſi ricuoce il mele, che l'acquoſità vſcita dalle ſcorze: & in eſſo dilatata ſia ſuanita, & ſuaporata. Poi laſciato che ſi rifred-

da,

da, ſi ripone di nuouo ſu le ſcorze, & d'indi ad alcuni altri giorni ſi ricuocono eſſe ſcorze col mele inſieme lentemente, vſandoui l'arte, e la diligenza, che di fuora in altri conditi habbiamo detta. Alcuni ſogliono nella conditione loro leuarne la lanugine di dentro. Altri ſono, che non le purgano altrimenti, ma del primo giorno che l'hanno monde, le cuocono in pura acqua, & le confettano poi col mele, al modo detto.

Noci verdi condite.

Le noci verdi condite confortano, & riſcaldano lo ſtomaco, al che fare ſi pigliano le noci verdi auanti che s'indurino, & ſi purgano in pura acqua per noue giorni, mondati prima dalla ſcorza leggiermente, & fattigli tre ò quattro piccioli fori per dentro in ciaſcuna, che trapaſſino, mutandoui ogni dì tre ò quattro volte l'acqua, & hauendo laſciato quaſi tutto l'amaro, ſi cuocuono d'alcuni bolli in ſemplice acqua, fin che laſcino il mal ſapore, & ſi facciano tenere: ma non troppo, che in tutti i conditi ſi deue a queſta tenerezza auertire, che non paſſi il debito ſegno. poſcia coſi intenerite, ſi confettano in mele ſpumato fatto freddo, ricuocendolo di due in due giorni, tanto che n'eſca l'humidità, c'hauerà tratto in ſe il mele dalle noci. Ficcandoui vltimamente per ciaſcuna noce vn garoffano integro fino, & vno ſtippo ſottile di buona canella. ſi mantengono queſte noci coſi confettate aſſai tempo, & ſempre migliori. Et n'habbiamo noi ſeruate in perfettione fino a quindici anni. Alcuni le condiſcono ſenza mondarle della ſcorza: ma queſte ſtanno piu a purgarſi, e non ſono di tanta bontà. Altri con miglior modo, colte che hanno le noci immature, & pertugiate con vn ſtile di legno, & non di ferro, laſciandoui pure la ſcorza, l'infondono in acqua pluuiale per quattro ò cinque giorni. Et queſti baſtano: percioche mutandoui l'acqua ſpeſſe volte, ſi macerano debitamente: ne tanto, come ſe vi ſteſſero piu giorni, ſi fanno putre, & in ſepite. le cuocono, tolte di macera, in nuoua acqua, & fatte tenere, ſi mettono in acqua fredda, & allhora ſi mondano dalla ſcorza, & ne pertugi fatti, ſi mettono garoffani ſani, e ſtippi di cannella. & come è detto, ſi confettano ò in zuccharo, ò in mele, & ſerbanſi, & coſi condite, reſtano piu pure, verdi, & ſaporite.

Oſſeruatione.

Queſti due vltimi conditi la ranzata, ò melangolata, ſi com'è detta ancora, & le noci, ſi coſtumano piu toſto confettati con mele, che con zuccharo: e pare che ſieno col mele piu perfetti, coſa quaſi da non credere: non auertendo queſto in altro condito: & che di ciò ſia la cagione, noi penſiamo la natura, & proprietà del mele piu ſottigliatiua, & dolce di quella del zuccharo, atta aſſai meglio a condire l'amarezza di eſſi due conditi, & tenerli ancor piu morbidi. ottime piu aſſai ſon le

noci

noci nel cibo,& apertole, s'aſpergano di zucchero poluerato miſto con poco di canella ben trita.

Iringhi conditi.

Prendeſi le radici de gli iringhi, e ſi raſchiano con deſtrezza dal neto di ſopra,& ſi mondano dal medollo di dentro,& ſi troncano in quelle parti che ſi vuole,& ſi leſſano di pura acqua fin che ſi facciano tenere. poſcia con zuccharo giuleppato,& fatto freddo,ſi condiſcono, mutandouelo due, & tre volte nel modo c'habbiamo detto di ſopra in altri conditi,che in vltimo però lor ſi leua l'humidità, & ſi da ſapore, & color migliore,& piu bello cuocendole inſieme con zuccharo lentamēte, che non increſpino. Alcuni in aumentare loro la calda facoltà, che tengono, oſſeruano,giuleppando il zucchero,di porui buona quantità di gengiouo minucciato ſottilmente, trahendolo poi fuori in vltimo col paſſare il zucchero ò per ſtaccio, ò per ſtamigna. Alcuni popoli, & propriamente nel patrimonio di Roma dalla parte dell'Vmbria fanno di queſte radici vna confettione di buon guſto nel tempo del Natale in forma di cotognata, ma piu ſoda,& chiamanla gengeuerata dal gengeuo,di cui n'è ella aromatizata. Pigliano eſſe radici d'iringhi,& le mondano, come è detto, & le cuocono in pura acqua tanto, che ſieno ben tenere,& cotte le ſpremono al torcolo, & le peſtano beniſſimo in mortaio di marmo,poi per ogni tre parti, che ſieno, ne meſchiano due di mele puro, & inſieme ſtangheggeandole, tuttauia le cuocono a cottura perfettiſſima prouandola s'vn marmo, che venga dura, aromatizandola con buone ſpecie odorate : ma che ſempre vi predomini il gengeuo,ponendoui anchora, ſe vogliono,per dentro nel fine della cottura ò pignoli mondi, ouero amandole ſpaccate,& nette dalla ſcorza, ouero piſtacchi,& ſimili. Et è queſta confettione oltre al guſto diletteuole, molto ſtomachale. Ma ſi fa però errore nel crederſi,che le radici, che ſi tolgon di quel cardo picciolo,creſpo,& ſpinoſo, che da noi volgarmente, nelle parti di Roma, & quaſi per tutta Italia è chiamato iringo, ouero irinzo,& da Toſcani cacatreppola,ſia il vero iringo.

Paſtinache condite.

A condir paſtinache toglionſi le radici della paſtinaca, & nettanſi di fuori e di dentro del midollo,& ſi purgano in acqua pura per quattro ò cinque giorni,rinouandoui ogni dì l'acqua, e ſcaldadola ſi farà beniſſimo,percioche aſſai piu laſſaranno eſſe radici del mal odore che tengono naturalmēte. Poi purgate,che ſieno, s'aleſſano in pura acqua,& fatte tenere,& laſciatele, che ne ſia vſcita l'acqua, ſi confettano con quell'arte,& diligentia,che di ſopra habbiamo detto negli altri conditi. Alcuni ſogliono,accioche ſieno di miglior guſto, ponere nella concauità di eſſe radici quando ſono confettate gengiouo condito: & altri ſenza il gengiouo le aromatizano con garoſſani.

Oſſer-

Oſſeruatione nelle Paſtinache condite.

Queſte paſtinache condite, ad altro fine non ſi condiſcono, che per cambio del ſeccacul, pel quale vogliono come quello in tutto gli effetti ſuoi. Deeſi però in queſta conditione elegger le radici della paſtinaca erratica, anchora che ſia di miglior guſto la ſatiua: percioche piu d'ogni altra ſi lauda di valore nello ſcaldare le reni, & in aumentare le forze di venere ne gli huomini. ſi puo bene non hauendo la ſeluatica condire, & vſare per eſſa la domeſtica, laqual verrà alla medeſima intentione: ma non coſi valoroſamente.

Genocchieti conditi.

A condire genocchieti piglianſi i genocchieti, & ſi nettano, e ſi cuocono in pura acqua di tale cottura, che ſi faccino teneri debitamente. Poi con quell'arte, & diligenza, che ne gli altri conditi vſar ſi deue, ſi cõfettano ò in zucchàro, ò in mele, & ſeruanſi.

Satirioni conditi.

I ſatirioni conditi deſtano, & accreſcono le forze di venere a deboli, & gli rendono pronti e gagliardi a diletti carnali. onde ſi prendono i veri ſatirioni della miglior parte, ſi nettano, & ſi fano ſtare a molle il dì, & la notte in pura acqua. Poi ſi leſſano debitamente, & ſi condiſcono con zuccharo al modo detto ne gli altri conditi di ſopra, & ſi aromatizano in vltimo con buon muſchio.

Fiori di cedri, d'aranzi, di limoni, di perſichi, di boragine, & ſimili altri, come ſi condiſcano.

Si giuleppa con pura acqua di buon zuccharo debitamente, e gettaſi coſi giuleppato ſopra a detti, & altri fiori, & ſeruanſi.

Oliue verdi condite.

A condire oliue verdi, ſi togliono di oliue verdi libre venticinque a cui ſopra a guiſa di ſalſa, ſi fondono di calcina criuellata libre ſei, di cenere netta, & ſtacciata libre dodici, ſtemperata primamente la calcina da ſe con pura acqua, & ſtata coſi vn quarto di hora, aggiuntale la cenere, & ſtemperata inſieme, che non ſieno molto liquide, ne molto ſpeſſe, & ſtate coſi dette oliue ĩ macera per otto, ò dieci hore, sì che ſieno fatte dolci, meſſedandole ogn'hora leggiermente, che non ſi maccano, ſi lauano beniſſimo con pura acqua, tenendouele in molle per cinque, ouer ſei giorni, mutandoui ſpeſſo l'acqua, tanto che n'eſca chiara. Poſcia fatto loro ſopra il beuerone di ſemplice acqua, & ſale, & tronchi di gambacci di finocchio, ſi ſeruano.

Oliue verdi condite in altro modo.

A condire oliue verdi in altro modo piu ſpediente, ſi prendono due miſure di buona cenere, & vna di calce. ſi criuellano amendue, & faſſene con pura acqua ſtemperamento a modo di ſalſa: nelquale ſubito ſi pongono tre miſure d'oliue verdi recenti per otto hore, che perdano

 l'ama-

l'amarezza; ma non però in tutto, facendo loro mentre ſtanno a molle, vn couerchio di paglia,& ſopra alla paglia ſtia vn contra peſo, che le tenghi a fondo, & non le macca: percioche il ſegno della maccatura le farebbe poi reſtar negre. ſi lauino poi beniſſimo con acqua chiara, mutando l'acqua di continuo, tãto che eſca chiara. Poſcia ſi ſeruano col beuerone detto nelle prime. Alcuni le condiſcono con il capitello, detto acqua del purgo, ch'è pur liſciuio fortiſſimo fatto da coloro, che purgano i panni di calce, cenere, & acqua. & queſto è modo piu bello, & ſpediente.

Oliue verde condite ſenza oſſa.

Leuanſi dalle oliue, mentre che ſon freſche, l'oſſa beniſſimo percotendole ad vna ad vna con vn martello, ò ſaſſo. poi ſi purgano in pura acqua per tanti giorni, che laſciano l'amaro, appreſſo ſi ſpandono in luogo, che l'acqua ne ſcoli. E ſi mettono in vn vaſo di terra vitriato, & fondeſi lor ſopra di buoniſſimo aceto tanto che baſti, & ſale, & limoni trinzati, & ſeruanſi.

Oſſeruatione nelle oliue condite.

Queſte tre maniere d'oliue verdi, ſon nella Lombardia coſtumatiſſime, & familiariſſime a ciaſcuno. ſono aggradeuoli, e s'vſano volontieri ne paſti con arroſti. Molti altri conditi ſi oſſeruano ancora nello aceto al modo delle vltime oliue, ſi come ſono Mappe di finocchio aperte, finocchio chiuſo, detto altrimenti ſcartocchini, carotte, ò gniffari, che ſi dicano, vua in agreſto, prune, perſiche, cocumeri, picciuoli, ſparagi, faſgiuoli verdi, & teneri in baccelli, & altri frutti, a quali comodi loro eſſendo a ciaſcun noti, non acade ſopra altra narratione.

Il fine delle conſerue, e conditi.

DISTINTIONE DELLI CONFETTI. AROMATICI.

CONFETTI aromatici chiamiamo noi,e cõ ſi li chiama ogn'vno generalmente, tutte le miſturaggini di confettioni, e d'elettuari di odorifera pmiſtione: ſi come è il diamuſchio, la diābra,la diagalanga, il diarhodone abate, il diacimino,l'aromatico roſato,e ſimili, & al tri magiſtrali ridotte, e confettate in forma ſolida,o in tauola, che ſi dicano. Nel cui numero,& modo ne ſono (quantunque nõ odorati) piu altri infiniti. E nata queſta tal'inuentione di ridurre coſi le compoſitioni de gli elettuari in forma ſolida a fin ſolo,che ſieno di guſto piu amabili,& aggradeuoli: percioche oltre che ſieno fatti con zuccharo in forma ſolida in morſelli, ò in rotole, ò in altra forma,n'è anco iſminuita piu la quantità delle ſpecie, che non ſi fa a gli elettuari,ſi com'è noto. A queſti in morſelli è ordinato da Fiſici,e Medici eccellenti,che non ſi dia piu d'vna oncia di ſpecie puluerabili per ciaſcuna libra di zuccharo, & meno anchora, ſi come hoggidì s'oſſerua di non daruene piu di dram. ſei. Et a gli elettuari ne ſono date piu tre volte,cioè onze tre,& ſieno fatti ò con zuccharo,ò con mele, come ſi coſtumano. ſono però di quelli (ma è per lor'auaritia; ancora che dicano di farlo à fine che ſieno eſſi confetti piu piaceuoli) che non vi dãno piu di quattro dramme di ſpecie ad ogni libra di zuccharo, & maſſime di quelle ſpecie dou'entrano muſchio,ambra,& fragmenti pretioſi.la onde non ſi deue alcun marauigliare, ſe poi non hanno eſſi confetti il valore,che dourebbono, non hauendo la portione giuſta,e debita delle ſpecie, laqual deue eſſere,ſi come da sauiſſimi è ſtata ſtatuita, di ſcropo.due per ogni onza di zuccharo in cadaun confetto ſolido. Ancora s'aggiungono in queſti confetti le miſturaggini, che ſi ſogliono metter ne reſtauratiui,& ſimili, ſi come polpa di capone, & altre carni, e polpa di ſemēti,& frutti: come ſeme di melone, di carthamo,piſtacchi, pigne,amandole,& ſimili, che nõ ha conto ne di zuccharo,ne di ſpecie vanno in eſſi confetti,ma per ingroſſatione.

Diamoſco.

Il diamoſco ſolido ha l'intentione di quel fatto in elettuario. pero prendeſi di buon zuccharo libra vna, ſi trita, e ſi ſmonge al fuoco con acqua roſa, & ſi cuoce a cottura di manuſchriſti, laqual cottura

all'hora ſi conoſcerà de laſciando il zuccharo il molto fumare, & che toltone ſu la ſpatola, ſi laſciarà ricadere nello ſtagnato, & la goccia cadendo fileggiarà di ſottile filatura rompendoſi, ouero che poſtane pure vna goccia tra due dita, & ſtroffinandola con le punta, s'appalotarà. Et cotto che ſia coſi, vi ſi meſchia con la ſpatola oncia vna, ouer ſei dramme di ſpecie del diamuſchio finite, come habbiamo detto al ſuo luogo ne gli elettuari, & coſi faranſene girelle, ò ruotole ſopra di vno marmo aſperſo di zuccharo, ouero morſelli ſopra vn foglio di carta.

Diamuſcibo matricale del Montagnana.

Il diamuſchio matricale è validiſſimo ne gli affetti della matrice. Onde a farlo toglionſi di ſpecie del diamuſchio dolce dram. vna: di ſpecie della diambra dramme due: di lingua vccellina, raſura d'auorio, & nepita ana dram. meza: di zuccharo bianco onze ſei. Diſſolueſi il zuccharo con acqua di matricaria, e ſi cuoce al fuoco, & fanſene morſelli, ò rotole, & ſerbanſi.

Diambra ſolida.

A far diambra ſolida pigliaſi di buon zuccharo lib. 1. di ſpecie della diambra oncia vna, ouer ſei dram. Diſſolueſi il zuccharo con acqua di roſe, & faſsene confetto ò in rotole, ò in morſelli, & ha l'intentione della diambra in elettuario.

Diamargariton frigido.

Al diamargaritone frigido ſi prendono di tutti i generi del ſandalo, roſe, viole, ſeme di melone monde, e trochiſci di diarhodone ana dramme due: di ſerici abbruggiati, oſsa di cuore di ceruo, ſpodio, doronici, dell'vno & l'altro been, ſpigo, zaffrano, raſura di auorio, margarite perforate, & non perforate, ana ſcropoli due: di ſaphiri, giacinthi, ſmiragdi, ſeme di endiuia, di acetoſa, legno aloe, & ambra griſa ana dramma meza: di oro fino dramma vna: di canfora ſcropoli due: di muſchio grani cinque. faſſi di ogni coſa con diligentia ſottil polue, & poſcia confetto con zuccharo fino diſsolto con acqua roſa, & ſeruaſi.

Diamargariton magiſtrale.

Vn'altro diamargaritone frigido ſi fa coſi. ſi toglion di ſandali roſſi, & ſandali citrini ana dramme tre: di roſe, viole, nenufari, ſeme d'acetoſa, d'endiuia, di melone, & trochiſci di diarhodone ana dramme due: d'oſsa del cuor del ceruo nume. quattro: di ſpodio, ſpigo, zaffrano, margarite perforate, & non perforate, ſaphiri, giacinthi, coralli, e ſeta cruda ana dramma vna: di legno aloe, & raſura d'auorio ana ſcrop. due e mezo: di canfora ſcrop. mezo: di fogli d'oro numero dieci, faſſi d'ogni coſa polue ſottiliſſima, & poi confetto con zuccharo fino diſsolto con acqua roſa.

Diamargaritondi Nicolò.

Al Diamargaritone di Nicolò caldo,ſi piglia di garoffani, cinnamomo,ſpigo,galanga,legno aloe,liquiritia,trochiſci di diarhodone,& trochiſci,di viole bianche ana dramma vna,e meza : di noci moſcate, alipta zedoaria, reubarbaro,ſtorace calamita ana dramma vna : di margarite perforate, & non perforate, gengiouo,oſſa di cuore di ceruo,raſura d'auorio,& vgne odorate ana dramma meza:di cardamomo, leuiſtico, ocimo,muſchio,& ambra ana ſcropoli vno,manco due grani : di canfora grani ſei(...)mele roſato quanto baſta. Daſſi nell'eſtate con acqua roſata,ouero acqua frigida, & nel uerno con vino la mattina, & anchora da mezo giorno.

Diamargaritone caldo d'Auicenna.

Al diamargaritone caldo prendeſi di perle non pertugiate, & piretro ana dramme vna:di gengiouo,& maſtice ana dramme quattro,di zedoaria,doronici,ſeme d'apio,capſia,cardamomo,noci moſcate, macis, & cinnamomo ana dramme due?di been bianco, been roſſo, pepe nero,& pepe lungo ana dramme tre : di cinnamomo dramme cinque : di zuccharo ſulimeno quanto ſia ogni coſa, & daſſene quanto ſia vno cucchiaro.

Oſſeruationi nelli diamargaritoni.

Queſti quattro diamargaritoni coſi detti dalle margarite, chiamate perle volgarmente, ſono confetti vtiliſſimi, & appreggiati molto, quantunque da tutti non ſieno oſſeruati rettamente. ſono i due primi magiſtrali, & di frigida temperatura, & li ſecondi di calda, come nel fronte di ciaſcuno è detto : Alla cui temperanza,e natura non auertendo bene ſempre, i Medici nell'ordinarlo ſemplicemente, ne tutti gli ſpeciali nel diſpenſarli ſeparatamente cagionano, che poi da eſſi diamargaritoni non riuſciſcano quegli effetti, & operationi, che douerebbono. Et talhora credendoſi rinfreſcare lo ſtomacho, il cuore,& le membra ſpiritali, gl'infiammano : & pel contrario gli rifreddano credendoſi riſcaldarli. Ilquale difetto piu volte da noi conſiderato, & ragionatolo con molti Medici, & auertitone aſſai ſpeciali ſiuſſimo, ò ſiamo ſtati, poſſiamo dire, cagione di queſto bene, & maſſime in Roma,doue gli ſpeciali coſtumano quel ſolo di Nicolò, & appreſſo il primo magiſtrale frigido, & ſempre che da Medici loro è ordinato il diamargariton, ſe lo fanno ſpecificare. la deſcrittione del frigido ſi è hauuta dal Siluio Franceſe, dal Prepoſito, dal Commentatore di Nicolò, & da altri autori, pure tutti Franceſi, appo de quali è eſſo diamargaritone molto vſitato : Noi oſſeruiamo pel frigido, quello della ſeconda deſcrittione, per la fede che habbiamo noi certiſſima del ſuo valore. laqual compoſitione haueſſimo mentre erauamo in Roma nelle coſe piu care di Paolo Terzo Pontefice. ilquale molto

lo hauea in coſtume,& in polue ne brodi, & confettato in morſelli per la molta vtilità, che ei ne prendea nel confortamento del cuore, & de gli ſpiriti animati. Et noi piu volte vdiſſimo da medici di eſſo Pontefice laudarlo a ſua Santità per eſſere aſſai piu di certa, & valoroſa facolta, che lo elettuario di gemme. La compoſitione di quello di Nicolò non ſi prepara con quella integrità, con laquale fu ella eſpoſta dal Mireſio primo autore; percioche dietro alla canfora, doue nella deſcrittio ne habbiamo noi ſegnato di queſto ſegno (...) la troncò ſcriuendola il Salernitano di queſti ſemplici. Di ſerici crudi abbruggiati dramma vna: di zaffri, diaſpro, & ſmiraldi, ò come altri vogliono lapis lazuli di ciaſcuno dramma meza: di noce indiana dramme due: di draganthi, & coralli roſſi di ciaſcuno dramma vna e meza: di anacardi, & frutti di ginepro di ciaſcuno grani ſette: d'oro puro eſagio vno: di zucchаro, & acqua roſa a ſufficienza: benche ſi tenga, che la troncaſſe il detto Nicolò di Salerno ad vtilità d'eſſo antidoto ſtudioſamente. in alcuni luoghi d'Italia coſtumano alcuni diſpenſatori, & Medici vno diamargariton frigido, ilquale dicono eſſere di Nicolò con queſta deſcrittione.

Togliono di ſeme di mellone, di zuccha, di citrulli, di cocumeri, di porcellana, & di papaueri bianchi, ſandali critini, legno aloe, gengiouo, roſe, nenufari, fiori di boragine, & mirti, di ciaſcuno dramma vna: coralli bianchi, & roſſi per ciaſcuno dramma meza: di margarite dramme tre: di zuccharo quanto baſta. Quello di Auicenna, quantunque ſia da lui nominato: elettuario nel terzo libro, nel ſecondo trattato al fine del ſecondo capo, ch'è del regimento vniuerſale delle donne pregnanti. doue lo appreggia, & laudalo molto ne difetti delle donne, allequali gli rettifica la diſpoſitione loro della matrice, & dello ſtomacho valentemente: non fa però, che ſecondo che è egli diſcritto, non fuſſe l'vſo ſuo in polue, & quanto fuſſero due dramme, intendendoſi per tanto vn cucchiaro. ſono pochi i diſpenſatori, che lo preparano rettamente, e queſto per la capſia, laquale è vna ſpecie di caſſia lignea, detta pure da gl'Arabi, & da gli interpreti lor Latini ſcitaragi, laqual malamente hanno intrepretata, e ſcritta in queſta deſcrittione il Suardo, i Luminari, & altri autori ſemplice noioſo molto, & poco benigno. ſegue a queſto difetto vna marauiglia in molti moderni, che l'iſteſſo Auicenna v'habbia meſſo la capſia detta, che è ſpecie di canella, & il cinnamo, & il cinnamomo, potendo egli detta compoſitione ſouenire con vno ſolo delli tre detti, ò almeno con due della miglior ſorte. Et noi ſempre componendolo oſſeruiamo queſto ordine, & crediamo far bene.

Togliamo del cinnamomo, ilquale non habbiamo vero, della fina canella, che riputiamo eſſer vera caſſia lignea, a doppio peſo, che ſono

no dieci dramme. Et per eſſa caſſia togliamo, & per lo cinnamomo, ancora tant'altro pure di detta canella, laquale ſuma per tutte tre quattordici dramme. Et crediamo anchora, che preparandolo in morſelli, ſi come quaſi da tutti è coſtumato, che baſtaranno per libra vna di zuccharo, dramme quattro d'eſſe polui, per eſſere elleno molto acuti, & mordenti: nelle quali non ſia pero il zuccharo poluerato, ſi come è deſcritto; percioche eſſendoui piu quantità ſe n'andarebbe. Per lo zuccharo ſulimento s'hanno creduto alcuni, che s'habbia egli ad intendere per ſublimo: nondimeno ſi tiene da migliori openioni, che ſia egli coſi detto da vna regione di tal nome. Noi v'operiamo il piu fino c'habbiamo. i due diamargaritoni frigidi magiſtrali ſono di certiſſimo giouamento all'infermità del cuore, del ceruello, del fegato, & dello ſtomacho; generano allegria, & rendono il colore, & l'odore del corpo. il caldo di Nicolò ſouiene a cardiaci, & a gli attriſtati, ſana ogni debilità del cuore, & faſtidio dello ſtomacho. prouoca la digeſtione, libera gli aſmati, & li diſpnoici. queſti ſono, a chi il reſpirare è difficile per arma ſecca. ſana anchora gli oppillati, li tiſici, & quelli, che per lunga infermità ſono eſtenuati.

Diagalanga di Meſue.

La Diagalanga ſana la frigida ſtemperanza dello ſtomacho, e del fegato, & emenda i ſuoi defetti. caccia la ventoſità loro groſſa potentemente. Fa ottima la concottione: è contro à ruti acetoſi. Rende grato il fiato della bocca, & non laſcia che ſi corrompa. coſi ſi compone. toglionſi di galanga, & legno aloe ana dramme ſei: di garofſani, macis, & liguſtico ana dramme due: di gengiouo, pepe lungo, pepe bianco, cinnamomo, & calamo odorato ana dramma vna e meza: di calamento ſecco, mentha ſecca, cardamomo, ſpigo, ſeme d'apio, di finocchio, d'aniſi, e di carui ana dramma vna: di zuccharo fino dramme dieci; di mele ſpumato quanto baſta. & daſſene da due dramme, fino a due aurei.

Oſſeruatione nella diagalanga di Meſue.

Queſta Diagalanga è molto vſitata: ma non gia in elettuario, ſi come l'ha l'autore, e che l habbiamo noi anchora deſcritta trattola da Meſue. ſi coſtuma in forma ſolida con zucchаro al modo de gli altri confetti in morſelli, ò in rotole, diſſolto il zucchаro con pura acqua, ouero di mentha, che è aſsai migliore. Alcuni teſti, anzi i piu, hanno per difetto di traſlatore l'ingroſsatione del zucchаro d'onze dieci. perche hauendola poi molti veduta, & vendendola tale hanno creduto, iſtimato, & detto, che eſso zucchаro vi deue eſser poſto a ragion di mele. Et queſto ſi vede nella notatione di Pietro Paolo Villani ſpeciale di Napoli ſopra Meſue ſu queſta confettione. Altri poi, & i Re-

uerendi di Araceli hanno tenuto, & detto, che non a ragion di mele, ne di ſpecie vi deue eſſer poſto, ma per ſola ingroſſatione neceſſaria in eſſo antidoto: accioche piu a lungo lo ritenga ſu lo ſtomacho. Queſti veramente non hanno d'altro errato, che non d'hauere conoſciuto l'errore delle onze per le dramme. Alcuni altri, & ignorantemente, non hanno meſſo queſto zuccharo con le polui, con dire, che facendone tutta la confettione in forma ſolida, non v'accadeua, eſſendo fatta tutta con zuccharo. Et queſti come gli altri ſi ſono pure ingannati: percioche in tutti i modi, ò in polue, ouero in elettuario, ò in confetto ſolido vi deue eſſer poſto: percioche egli coſi poluerato, & meſchiato con le polui le ingroſſa della pinguatione valentiſſima a ritenere eſſe ſpecie, & confettate ancho, che ſieno piu lungamente ſu lo ſtomacho, ſi come è la intentione dell'autore. E ben verò, che ogni onza di eſſe ſpecie deue eſſere aggrandita di dramme due, & ſcropolo mezo di piu, per la ingroſſatione del zuccharo, che vi è. Et a fine, che tutta la compoſitione, & coſi tutte l'altre, doue eſſa entra, habbia la portione giuſta, & la doſe integra delle ſpecie.

Roſata nouella di Nicolò.

La Roſata nouella è efficace alla calidità dello ſtomacho, & alla ſiccità del fegato, & del polmone. Reſtringe la ſete, acqueta il vomito, ſtringe il ſudore, ſoccorre all'imbecillità dello ſtomacho, & del cuore. È ottimo preſidio a chi ſente paſſion di cuore, & di polmone, & a quelli che ſono per lunga infermità eſtenuati. onde pigliaſi di roſe roſſe (zuccharo fino) & liquiritia ana onza vna, & ſcropoli due, & mezo: cinnamomo dramme due, ſcropoli due, & grani due: di garoffani, ſpigo, gengiouo, galanga, noci moſcate, zedoaria, ſtorace, cardamomo, & ſeme d'apio ana ſcropolo vno, & grani otto: di mele attico, ouero zuccharo quanto baſta.

Oſſeruatione nella roſata nouella.

Queſta roſata nouella coſi detta roſata dalle roſe, & nouella da vna altra vſata prima, doue era il ſolfo, & altri ſemplici, è in vſo molto in alcune parti. la deſcrittione ſuori che'l zuccharo fino, che v'ha aggiũto il Salernitano, & ne l'habbiamo noi anchora laſciato, credendo che vi ſia con vtile, habbiamo fedelmente tratta dal Mireſio Aleſſandrino.

Aromatico roſato di Gabriele tratto da Meſue.

L'aromatico roſato di Gabriele è valoroſiſſimo in confortare lo ſtomacho, il cuore, il ceruello, il fegato, e la nutritione delli membri: eccita l'apetito, prouoca la digeſtione, corregge la ſouerchia humidità dello ſtomacho, & emenda fedelmente i ſuoi difetti. rende allegria, & ſouiene grandemente a deboli, e conualeſcenti. Hora a

compor-

comporlo ſi prendon di roſe roſſe dram. quindici: di liquiritia dramme ſette: di legno aloe, & ſandali citrini ana dramme tre: di cinnamomo dramme cinque: di macis, & garoffani ana dramme due e meza: di gomma arabica, & tragacantho ana dramme due, e ſcropoli due: di noci moſcate, cardamomo, & galanga ana dramme vna: di ſpigo nardo dramme due: d'ambra ſcropo. due: di muſchio ſcropo. vno: di ſiropo roſato, & ſiropo di ſcorze di cedro quanto baſtino.

Oſſeruatione nell'aromatico roſato di Gabriele.

E ueramente queſto aromatico roſato di Gabriele il piu degno confetto, che s'oſſerui dalli aromatici. Dalla cui facoltà certiſſima, ch'eſſo ha, & fedele di giouare allo ſtomacho, & ſanar d'ogni male, è auenuto che ſi ſia egli a tutti fatto famigliare, che non ſi toſto ſente alcun perturbamento di ſtomacho, che ricorrendo ad eſſo con due dita d'ottimo uino, che ſopra ſe gli beue a digiuno ſtomacho, che non ſi ſana, & piu maſſimamente ſe ui ſia biſogno di ſcaldamento. Sogliono alcuni, accioche ſia egli poi compoſto di colore piu uiuace, porui i ſandali roſſi per gli citrini. Et queſto maſſimamente fanno quei Speciali, che tengono le ſpecie ſeruate, & che poi le moſtrano alle uiſite. Altri ſono (ma queſto è con peccato) che non ui mettono nè l'ambra, nè il muſchio. Et queſti, benche con debol ragione ſi ſcuſano dicendo, che de gli ſtomachi ſono, che gli abhorriſcono. Puoſſi queſto confetto comporre in elettuario con ſiropo roſato, & di ſcorze di cedro, come l'vsò, & ſcriſſe il proprio autore, & altri. Et noi anche piu uolte a volontà de Medici l'habbiamo cōpoſto in elettuario con quātità ſufficiēte de ſiropi detti ſtretti di debita cottura. Et è coſi in elettuario uie piu aſſai, che in forma ſolida di facoltà valoroſa.

Diarhodon di Nicolò.

Il diarhodon abate ſi da con gran vtilità a gli itterici, a gli hepatici, a gli ettici, a gli cardiaci, & a coloro, che patiſcono calore & ſcaldagione di ſtomacho, di polmone, e di tutto'l corpo. conforta le membra nutritiue, & vitali. E aiuto agli amalati, che guariſcono, & a eſtenuati da lunghe, & acute infermità. a pararlo ſi toglion di ſandali bianchi, & roſſi ana dramme due e meza: di dragacantho, gomma arabica, & ſpodio ana ſcropoli due: d'aſaro, ſpigo, maſtice, cardamomo, zaffrano, legno aloe, garoffani, gallia moſcata, aniſi, finocchio, cinnamomo, ſucco di liquiritia, reubarbaro, berberi, ſeme di baſilicò, di ſcariola, di portulace, di citrulli, di mellone, di zucca, & di cocumeri, ana ſcrop. vno: di perle, & oſſo di cuore di ceruo ana ſcrop. mezo: di zuccharo candito, & roſe roſſe ana onza vna, e dram. tre: di canfora grani otto, di muſchio grani quattro, & confettaſi con ſiropo d'acqua roſata.

Oſſerua-

Oſſeruatione nel diarhodon di Nicolò.

Queſto diarhodone abate coſi detto dalle roſe, dellequali è egli vir tuoſiſſimo, e copioſo, & dall'inuentor ſuo, che fu abate, è come l'aromatico detto, famoſo, & coſtumato molto. l'autore vuole, che ſi faccia in elettuario con ſiropo fatto di zuccharo, & acqua roſa, cioè d'infuſione ſemplice, che tale s'ha qui ad intendere: auenga che vogliano molti che ſia quella fatta per ſublimatione. il Mireſio primo ſcrittore di queſto confetto ha dietro alle roſe queſti ſemplici, i quali ha laſciati a ſtudio il Salernitano. Di coralli, criſtalli, ſeme di lattuca, di papauero, & mandragora per ciaſcuno ſcrop. vno, Galeno, & Meſue diſcriuono altri diarhodoni, ma non s'uſano.

Triaſandali di Nicolò.

Il triaſandali accomodaſi all'oppilationi del fegato, & alla mala temperanza calda dello ſtomacho, e del fegato. Daſſi alli tiſichi, & a gli itterici. eſtingue il calore febrile, & è di guſto amicabile. coſi ſi fa: ſi pigliano di ſandali roſſi, ſandali bianchi, ſandali citrini, roſe roſſe, & zucc haro ana ſol. due di reubarbaro, ſpodio, ſucco di liquiritia, & ſeme di portulace ana ſol. vno, & mezo: di amido, gomma arabica, draganthe, ſeme di melone, di citrulli, di cocumeri, & di ſcariola, ana ſol. vno, di canfora ſcropolo vno, di ſiropo roſato tanto, che quattruplica il peſo di tutte l'altre coſe, e daſſi da mezo dì con acqua.

Oſſeruatione.

E queſto triaſandali; ò diatriaſandali, come lo ſcriuono molti, aſſai uſitato & nobile. la deſcrittione nel teſto di Nicolò di Salerno doue l'habbiamo noi tratta, è corrotta, & propriamente nel fine, dicendo. Altri quattruplicano il peſo delle roſe quanto baſta, che noi rettamente habbiamo ſcritto di ſiropo roſato, che quattruplica il peſo di tutte l'altre coſe. & coſi è la ſententia, & parere de piu ſauij. Et queſto errore non ha conoſciuto il Fuchſio dottiſſimo Tedeſco nel tradurre di greco in latino il Mireſio, eſponendo le roſe a tanto peſo nella fine, quanto ſieno tutte l'altre coſe. Ha il Mireſio detto in queſta confettione dietro alla canfora: di uiole onza meza. lequali ſi ſcordò forſe il Salernitano, che ueramente ui poſſono eſſere utiliſſime. Sono certi, & il Prepoſito maſſimamente, c'hanno ferma openione, che'l zucch aro dietro alle roſe debbia dire zacchare, ch'eſpongono per pſilio. Ilche da peritiſſimi ſi riuoca, & dannaſi, & piu toſto il dicono queſti zuccharo candito. ſi compone queſto triaſandali in forma ſolida con zuccharo ſmonto con acqua roſa, & cotto a ferma cottura, auenga che ſia pure ſcritto con ſiropo roſato a guiſa di elettuario.

Diacimino di Meſue.

Il diacimino riſcalda lo ſtomaco, e le uiſcere, & caccianc le lor uentoſità ualentemente. Aiuta la concottione, & gioua a ruti acetoſi. Ora pren-

prendonſi di cimino macerato in aceto per vn dì & vna notte, & eſſicato dramme dieci: di gengeuo, & cinnamomo ana onza meza: di garoffani, legno aloe, & macis ana dramme due, & meza: di galanga, pepe lungo, & cardamomo ana dramme due: di muſchio ſcropulo mezo: di mele ſpumato quanto baſta.

Oſſeruatione nel diacimino di Meſue.

Queſto diacimino di Meſue è ch'oſſeruiamo noi. Coſtumano molti, anzi la piu parte quello di Nicolò per cacciare con piu gagliardia la uentoſità. Queſto è di quello piu amabile, & lo comporta meglio ogni ſtomacho.

Diacimino di Nicolò.

Il diacimino di Nicolò ha ualore principalmente di ſcaldare lo ſtomacho, il petto, il capo, & diſſipare valentemente le uentoſità dell'inteſtina. conferiſce a quartanari. corregge la concottione uitiata, & è aiuto alla ſoffocatione della matrice. onde toglionſi di cimino, infuſo in aceto per vn dì, & vna notte, & poi esſiccato dramme otto, ſcro. vno: di cinnamomo, & garoffani ana dramme due, e meza: di pepe, & gengeuo ana dramme due e grani cinque: di galanga, timbra, & calamento, ana dramme vna, & ſcrop. due: di ameos, & liuiſtico ana dramme vna e grani deciotto: di pepe lungo dramma vna: di ſpigo, cardamomo, noci moſcate, & aniſi ana ſcropoli due e mezo: di mele ouero zuccharo quanto baſta.

Oſſeruatione nel diacimino di Nicolò.

Queſto diacimino di Nicolò, è come di ſopra habbiamo detto, che s'oſſerua quaſi da tutti generalmente, per eſſer'egli potente molto in cacciar le uentoſità. la deſcritione ſi legge anchora nel Mireſio, ne in altro è differente, che nel peſo del pepe, e del gengeuo, che ſcriue dietro al calamento nell'iſteſſo peſo di dramma vna, e ſcropo. due per ciaſcuno.

Cominate Aleſſandrine magiſtrali.

A parare Cominate Aleſſandrine, piglianſi di cinnamomo, cardamomo, & galanga ana dramme due: di garoffani, folio, macis, & pepe lũgo ana dramma vna: di cimino dramme quattro: di ſpigo ſcropo. vno: di zuccharo quante baſta.

Oſſeruatione.

Sono queſte cominate Aleſſandrine molto vſitate nella lombardia, & maſſimamente in Aleſſandria Città, donde ne ſono venute. Poſſono eſſer dette coſi cominate dal cimino, delquale ne ſono elle molto virtuoſe, & dal giouare elleno anchora communemente a tuti i uitij matricali. nel Parmigiano chiamaſi queſto confetto, & è il medeſimo, cominella, & da contadini il confetto del madrone, e della comatre. E per vſaruelo molto, e molto, le donne ne difetti di matrice, n'è iui uenu

to

to prouerbio trito,che la donna per hauere la cominella, s'impigneria la gonella. Non fanno però in Parma queſto cõfetto ſecondo la deſcritione d'Aleſſandria, & nella ſpeciaria dell'occa maſſime,doue tanto ue ſe ne fa ogni ſettimana, che ſi potrebbe ornare le banche. Pigliano delle ſpecie ch'oſſeruano d'vna permiſtione finiſſima ad vſo di dare buon condimento a i cibi onze due: di garoffani onza meza : di cimino onza vna,& con libre cinque di zuccharo diſſolto con pura acqua, & cotto a perfettione fanno il confetto,ò in rotole,ò in morſelli,& l'vſano, & è molto ualoroſo nè dolori dello ſtomacho,e nelle uentoſità & ne uitij della madrice. la permiſtione nelle ſpecie fine cibarie c'habbiamo detta,è fatta di gengeuo fino libre quattro: di canella libr. tre: di garoffani libre due: di noci moſcate lib vna: di galanga lib. meza: di zaffrano infuſo in acqua calente, e l'infuſione ſteſſa per vna notte onze tre.

Diaturbith del Montagnana col reubarbaro.

Al Diaturbith con reubarbaro ſi prende di ſandali bianchi, ſandali roſſi, viole,& gengiouo ana dra. 1. e meza: di aniſo, cinnamomo, zaffrano,& maſtice ana dram. meza : di turbith, & hermodattoli ana oncia vna : di reubarbaro eletto dramme dieci: di diagridio dram. 4. di zuccharo bianco a peſo triplicato.

Oſſeruatione nel diaturbith del Montagnana.

Queſto diaturbith è deſcritto dal Montagnana, & dal Manlio, & è quello,che vſano i piu. ſi tiene confettato con reubarbaro, & ſenza, ſecondo ch'è la intentione de Medici. Quello con reubarbaro è piu degno, & ſi lauda ancora piu. Ha il Tuſſignano ſopra il nono ad Almanſore due altri diaturbith, che nomina egli diarob : l'vno con reubarbaro, & l'altro con turbith : amendue di compoſitione differente da queſto del Montagnana. Et quelli piu aſſai di queſto oſſeruano tutti i diſpẽſatori per la loro operatione fedele. Coſtumano molti altri il diaturbith magiſtrale riferito dal Suardo, ilquale malamente è comportato al guſto per l'acutezza del troppo gengiouo, & altre ſpecie acute che ui ſono. ſi poſſono tutti queſti confetti chiamar d'vn nome medeſimo, cioè ò diaturbith, ò diarob, con ſpecificatione però, ſe ſieno con reubarbaro, ò ſenza, ò con turbith. Hanno tutti nella medicina vna intentione medeſima, e maſſimamente nelle euacuationi, & purgationi dell'humore flemmatico, groſſo, & viſcoſo : nelle quali ſono eſſi ualentiſſimi. Al cui difetto noi piu uolte habbiamo ſeruiti noſtri amici di natura delicati con feliciſſimo ſucceſſo, col darui il diaturbith compoſto di turbith eletti dramma vna e meza: di gengiouo,& cinnamomo ana dramma meza : di piſtacchi, ouero amandole dramme tre: di zuccharo onze tre, d'acqua roſa a ſufficienza, e & fatto il confetto in morſelli, uacua la flemma valentemente. ſappia però ogni diſpenſatore, che la confettione di queſto diarob, ò diaturbith deue eſſere (& è coſi ſtata l'in-

tentione de propri autori, quantunque altri gli habbino eſpoſti,& deſcritti)in forma tenera d'elettuari, con la quantità però del zuccharo, che v'è deſcritta nel comporgli, come è hora il commune coſtume in forma ſolida, ſi torrà eſsendoui intentione di ſoluere oncia una, & non meno di eſſe ſpecie per cadauna libra di zuccharo. il Manlio nel traſcriuere queſto diaturbith del Mõtagnana errò nella quãtità del zuccharo, ſcriuendola libre due: & coſi errò parimente nel diarob ſecondo del Tuſſignano, ſcriuendo meza dramma di gengiouo.

Diarob con reubarbaro del Tuſſignano.

A compor diarob con rheubarbaro, ſi toglie di turbith bianco gommoſi, & cannolati oncia vna: di gengiouo oncia meza: di reubarbaro oncia vna: di ſpigo dramma meza: di cinnamomo, & garoffani ana dramme due: di galanga, pepe lungo, & macis ana dramma vna: di diagridio dramme tre: di zuccharo onze quindeci, di vino di cotogno quãto baſta, ſi fa confettione, & daſſene da due a ſei dramme.

Diarob con turbith del Tuſſignano.

Diarob con turbith ſi prepara coſi, ſi piglia di turbith bianchi gommoſi, & arondinati oncia vna: di gengiouo oncia meza: di cinnamomo, & garoffani ana dramme due: di galanga, pepe lungo, & macis ana dramme vna: di diagridio dramme tre: di zuccharo libra vna. Faſſi confettione con vino di cotogno, & acqua commune, & daſſi come il detto.

Oſſeruatione.

Queſti due diarob ſono deſcritti dal Tuſſignano ſopra il nono ad Almanſore, al ſecondo trattato del capitolo ne i ſolutiui, e ſon quelli anchora, che piu da tutti s'oſseruano, come di ſopra habbiamo detto: Il Suardo deſcriue queſto ſecondo per magiſtrale, e u'aggiunge vna dram. di diagridio. in alcuni teſti ſi legge il gengiouo malamente di dram. meza: ma queſto può eſſer ſtato error di ſtampa. Ne ſtimi già alcuno, che'l gengiouo di meza oncia ſia in troppa quantità, quantũque ui ſieno ancora altre ſpecie aromatiche, & ſtomacali, valoroſe tutte a cõſolare eſſi turbith. il gengiouo ha facoltà grandiſſima di imprimere nel turbith mirabile gagliardia, & è potente ſprone a ſolicitarlo a preſta operatione, che tarda, & noioſa è ſenza eſso gengiouo. il turbith è coſi detto, perche turba, percioche sẽza eſser corretto, e uirtuificato col gẽgiouo, ò altra ſpecie odorata ſtomatica fa turbamento al corpo. ma di queſto ſi legga Meſue nel capitolo d'eſſi turbith, doue appreſso ſi trouerà, & ſcorgeraſſi quindi eſserne ſtati cauati queſti diaturbith, ouero diarob, che gli uogliamo dire, che coſi indifferentemente s'hanno ad intendere, & a oſseruare, ſpecificati però ſempre da Medici s'hanno ad eſsere ò con reubarbaro, ò ſenza.

Dia-

Diaturbith magiſtrale con reubarbaro del Suardo.

Il diaturbith magiſtrale con reubarbaro purga l'humor flemmatico groſſo, putrido,& viſcoſo, & propriamente delle gionture, & parti remote del corpo. Mondifica lo ſtomaco, e caccia uia le ſuperfluità che s'attacano. ſolue l'acqua de gli hidropici, preſerua, uſandolo, dalla lepra, rogna, infettione gallica, & altri morbi cauſati da humori aduſti. Fa ottimamente alle febri flemmatiche, & gioua molto a dolori delle gionture, ma deue chi lo coſtuma, guardarſi dal uento auſtro, & dal mãgiar del peſce. hora ſi cõpone coſi. Prendonſi di turbith bianchi, & gummoſi dram. 10. di gengiouo dramme cinque: di galanga, pepe lungo, cardamomo maggiore, & zaffrano ana ſcrop. vno, di macis ſcropo. mezo, di reubarbaro buono dram. 4. di diagridio infuſo per vn dì in acqua roſa dram. meza, di zuccharo onze quindeci. ſi fa confetto, e ſe ne danno ſei dramme.

Oſſeruatione nel diaturbith del Suardo.

Queſto diaturbith è deſcritto dal Suardo, nel modo che l'habbiamo poſto. ſono alcuni, che lo coſtumano & con reubarbaro, & ſenza, & quelli Speciali maſſimamente, che hanno piu fede ad eſſo Suardo, che al Manlio per hauere le deſcrittioni delle recette ſcritte in colona co ſuoi ſemplici tutti ad vno per vno ſeparati, & s'ingannano coſtoro, eſſendo il Manlio piu ueridico non ſolamente in queſta, quãto che è nell'altre compoſitioni. Ne habbiamo ancora trouato autore moderno, c'habbia meno errato di lui. le facoltà che pone il Suardo in queſto diaturbith, ſono le iſteſſe tratte da lui a parola per parola dal capitolo del proprio turbith in Meſue. vagliono parimente i diarob, ò diaturbith del Tuſſignano ſcritti di ſopra. ſappiaſi, che ci ſono confetti detti diarob, che non u'intrando il turbith, nõ ſi poſſono chiamare diaturbith, & di queſti ne ſono alcuni nell'additione del Tuſſignano ſopra il nono ad Almanſore. Alcuni coſtumano il diaturbith riferito da Meſue nel cap. delli turbith di mente del figliuolo di Zezar fatto ſemplicemente di turbith parti dieci, di gengiouo parti cinque, di maſtice parti tre, & zuccharo parti uenti, & lo compongono in elettuario con mele, & morſelli con zuccharo.

Diacarthamo di Nicolò Fiorentino.

Toglieſi di ſpecie del diadragantho frigido onza vna: di carne di cotogno onze due: di gengiouo bianco dram. vna: di medolla di ſeme di carthamo onza meza: di turbith eletto dra. due: di diagridio dram. cinque: di manna granellata, & mele roſato purificato ana dram. tre: di zuccharo bianco onze quindeci, ſi fa confetto in morſelli d'onza meza per ciaſcuno.

Oſſeruatione nel diacarthamo.

E queſto diacarthamo deſcritto da Nicolò Fiorentino per ſolutiuo ualen-

valentiſſimo nel vacuare la cholera,e la fléma nel ſecondo ſermone nella cura della emitritea,ch'è indiſpoſitione di febre terzana a mezata. ci ſono altri diacarthami d'altri autori, & magiſtrali ancora, iquali non eſſendo nel pregio di queſto, & del ſeguente, che diremmo d'Arnaldo di Villanoua coſtumato quaſi d'ogn'uno non gli habbiamo uoluti diſcriuere. Deueſi in queſti ſimili confetti, doue ua[illegible] tali miſture di polpe,e di liquori, uolendogli però far'in forma [illegible] eſſer diligente in dar lor ferma,e ſoda confettatione. Ilche tu[illegible]te nella cottura del zuccharo, laqual deue eſſer perfetta. le p[illegible]iquori, ui ſi deono mettere che ſia il zuccharo di certo eſſere,c[illegible]ſi faccia la permiſtione tenace,e propriamente quanto ſerà alquanto ſtangheggiato, ne in tutto ſerà ne caldo,ne freddo.

Diacarthamo d'Arnaldo.

Il diacarthamo purga la colera,& flemma [illegible]mente. però pigliaſi di ſpecie del diadraganto frigido onc. meza, [illegible] polpa di cotogno on. vna, di medolla di ſeme di carthamo, & hermod[illegible]na dramme 4. di gengiouo bianco dramme due. di ſcammonea [illegible] dram tre: di turbith eletti dramme ſei: di manna granata dramme due: di mele roſato colato oncia vna: di zuccharo candito tant'altro. Et ſi fa confetto, ò elettuario con zuccharo a baſtanza.

Diadraganthe frigido di Nicolò.

Il Diadragantho frigido è valoroſo a tutti gli effetti, & mali del petto, del polmone nati da caldezza. è vtiliſſimo a gli ettici, a i tiſichi, a mal di punta, a i peripneumonici,& a chiunque è infeſtato da toſſe prodotta da calidità,& ſiccità. Vale all'aſprezza della lingua,e delle fauci. ſi tiene in bocca tanto che ſi dilegua a poco a poco: percioche coſi eſpurga,& macera perfettamente. ora paraſi coſi. toglionſi di diadragantho bianco onze due: di gomma arabica onze due, & vn quarto: d'amido oncia meza, di liquiritia dramme due: di ſeme di melone, di cocumari, di citrulli,& di zucca ana dramme due: di peneti onze tre, di canfora ſcrop. mezo, di zuccharo quanto baſta.

Oſſeruatione.

Queſto diadragantho frigido a differenza d'vn'altro calido, che non s'vſa, è molto coſtumato da ciaſcuno: ma non però da tutti è preparato a vn modo iſteſso. Alcuni fanno le ſpecie ſenza i quattro ſemi cõmuni, accioche meglio ſi conſeruino, ne ranciſcano,& poſcia facendone il cõfetto, fanno emulſion di detti ſemi con acqua violata,& con eſſi diſsoluono il zuccharo,& lo cuocono. Altri fanno le ſpecie compitamente; & chiarificano quella quantità che vogliono di zuccharo (che non tutti u'hanno meta ordinata) e lo cuocono perfettamente, & lo biãcheggiano nel mortaio con chiara d'voua,& ne formano, poſteui le ſpecie, rotellette, & le ſigillano con loro ſigilli. Altri cuocono il zuccharo

come

come manuſchriſti, & ne fanno il confetto con oncia vna di ſpecie per libra vna di zuccharo: ma queſto compoſto, quantunque ſia buono, ſi corrompe, e ſi guaſta in pochi giorni. onde ſia biſogno vſarlo freſco. Et noi per queſta cagione, & perche duri anco il confetto piu giorni in bontà, & per non eſsere le ſpecie pulnerabili, habbiamo eletto ottimo modo (non s'ingannando) di prepararlo, ilquale è queſto.

Confettiam[illegible] pura acqua libre quattro di zuccharo, & lo facciamo cuocere per[illegible]ente. alhora ſi conoſce beniſſimo cotto, quando che toltone una goccia tra le punta delle dita, ſtroffinandola s'appallotta, & ſtaccaſi. & coſi cotto lo gettiamo nel mortaio di bronzo, & col ſuo piſtello peſtandolo lo biancheggiamo, ponendoui auanti che s'induriſca quattro onze di ſpecie compite della deſcrittione detta di queſto diadragantho. Et ſe in queſto sbiancheggiamento ne diueniſse la pmiſtione dura, & croſtoloſa, che coſi puo diuenire per troppa cottura del zuccharo; la teniamo morbidita con chiara d'oua. Et poſcia diuenta in buona, e maneuole paſta, ne facciamo rotole, morſelli, & altre forme, come piu ci piace, & le ſerbiamo, facendole però prima ſciugare in luogo aeroſo, libero, oue ui poſsa il Sole. Alcuni, & maſſime nelle parti di Vinegia, & in altri luoghi d'Italia coſtumano queſto confetto in altro modo, & di tale permiſtione, che oltre che ſia a ſodetti differenti, è ancora meno efficace, & priuo di quella facoltà maceratiua, & virtù, che deue hauere, & diuiene ancho, confettato che eſso è, ſi duro, & ſodo in pochi giorni, che molto ſi combatte prima, che ſi dilegui in bocca.

Pigliano queſti tali, di zuccharo pulnerato, & tamiſato libre due: d'amido libra vna; di gomma arabica, & dragacantho ana onza meza: di liquiritia dramme due. & fanno confetto in rotole con dragantho infuſo in acqua pura, ò di uiole. Altri anchora cō l'iſteſse ſpecie, & zuccharo, & infuſione di dragacantho lo confettano, & queſto parimente diuiene in breue duriſſimo, & inſipido.

Diadraganto con bolo magiſtrale.

Il diadragantho con bolo è ualoroſo alla diſsenteria, alli fluſſi, alli ſputi del ſangue, a i catarrhi, a tiſici, & all'vlcere del polmone. a farlo, piglianſi di buon zuccharo onze noue: di peneti onze tre: ſi ſmō gono amendue con acqua roſa, & ſi cuocono a cottura di manuſchriſti, & ui ſi meſchia once vna di ſpecie del diadraganto frigido, & onza meza di bolo armeno orientale poluerato ſottilmente, & ſi fa confetto in morſeli.

Diairis ſemplice magiſtrale.

Il diaris ſemplice fa a tuſſienti, a gli aſmatici, allo ſpirare difficile, & alla perdita della uoce per frigidità, & al catarrho. a farlo ſi prende d'ireos leuantino onza meza: di ſpecie del diadragantho frigido, &

zuccha-

zuccharo candito poluerato ana dramme due: di zuccharo diſſolto, & cotto a cottura di manuſchriſti con acqua di viole libra una. ſi fa cõfetto in morſelli, ouero in rotole.

Oſſeruatione nel diairis.

Queſto diairis ſemplice coſi detto a differentia di quel fatto di diuerſa permiſtione in elettuario è in vſo molto. lo chiamano molte donniciuole nelle parti noſtre, & nella città propria il confetto del beato Bernardino: che beato è coſi nominato vn frate Bernardino Feltrano huomo di ſanta vita, e d'ottima religione, inſtaurator d'opere pie, & ſante nella città noſtra, dalquale fu molto vſitato in rihauere lo ſpirito, & la voce perduta. onde poi predicato egli queſto ſuo aiuto, ch'era valentiſſimo predicatore, causò, che molti l'vſarono, & nominarlo, & la nominatione dal ſuo nome. Alcuni accioche ſia piu aggradeuole al guſto lo preparano con dramme tre ſolamente d'ircos. Altri ancora, & la piu parte quaſi, che non hãno queſta ricetta, lo cõfettano cõ polue d'ireos, & zuccharo ſemplicemente. Et i Franceſi lo coſtumano con piu polue.

Diacodion ſemplice.

Il diacodione ſemplice conferiſce a coloro, a cui dal capo al petto li ſcendano catarrhi ſottili, che cauſano toſſe. concilia il ſonno. onde ſi toglie di zuccharo ottimo libra vna: di peneti bianchi onze ſei, & ſi diſſoluono amendue con ſucco, ò decotto, che'l vogliamo dire, fatto con libra vna di capi di papaueri bianchi, & negri al modo detto nel diacodione di ſopra nella diſtintione de ſiropi. Et cottigli inſieme a debita cottura, & ſtangheggiatili bene, accioche piglino la maceratione giouevole al petto, ſe ne fanno morſelli, ò rotole.

Oſſeruatione.

Queſto diacodione ſemplice nõ hauendo noi trouato ſcritto. ne detto da autore alcuno, & hauẽdolo molto a coſtumare ci ſiamo ualuti del modo, & della ſententia di Meſue, ilquale è coſi ſempre da noi cõfettato, & ſi proua nell'operatione ualer molto. Il decotto, doue ſta, e conſiſte l'importantia della perfettione del confetto, deue eſſer fatto cõ buona arte, e ſufficiente quantità di papaueri.

Confetto contro a vermi magiſtrale.

A far confetto contro a uermi, ſi piglia di ſeme di portulache, di ſemi di cauli, ſementina, nigella, corallina, reubarbaro, ſemi di cedri mondati, & ſandali roſſi ana dramme vna: di roſe dramme meza: di dittamo bianco, cinnamomo, & corno di ceruo aduſto ana ſcrop. due: di zucchharo diſſolto con acqua di cardo ſanto, quanto baſta, & ſi fa confetto.

Piſtachea.

A piſtachea ſi prendono di piſtachi noui, & mondi onze quattro:

N di

di zuccharo ſmonto con acqua roſa, cotto perfettamente, libra vna, & ſi fa confetto con buona arte, aromatizandolo cō dramma vna di cinnamomo tagliato minutamente, ò cō ſpecie del triaſandali, ò dello aromatico roſato, ò d'altri confetti, con muſchio, ò con ambra, ſi come aggrada a Medici, & a guſtanti.

Oſſeruatione nella piſtachea.

Queſta piſtachea è confetto molto amabile. faſſi a modo di pignocati con i piſtachi integri, & in morſelli ancora, peſtādo eſſi piſtachi. ſi coſtuma uie piu nelle parti di Vinegia, ch'altroue; benche non la preparano a vn modo medeſimo. Pigliano alcuni due onze di peſtachi mondi, & onza vna di ſeme di melone, e peſtano cadauno da ſe. Poi fanno il confetto in morſelli, com'è detto, & l'aromatizano con cinnamomo. Altri meſchiano pignoli con gli piſtacchi a quella portione, che lor pare, & fanno il confetto con zuccharo.

Saponea magiſtrale.

A far ſaponea ſi toglie di buon zuccharo chiarificato cō poca acqua & ridutto col ſtangheggiarlo, cotto che ſia a perfettione, in trita & biāca polue libra vna, di amido nouo nutrito, & ſmonto prima, che s'habbia cotto il zuccharo per meza hora con acqua roſa (benche la violata ui ſi laudi piu per eſſer piu amica al petto) che ſia tanto ſolamente, che baſti a intenerire eſſo amido, & ſouerchiandouene ſopra, ſi gietta onze due. Et coſi tenero diuenuto s'incorpora col zuccharo, aggiungendoui onza vna e meza d'olio d'amandole fatta di freſco. Et con detta miſtione d'amido, & olio daraſſi tal forma al zuccharo già fatto in polue ſopra al fuoco; ma ui ſtia poco; accioche troppo non s'induri, che buttato poſcia s'vn meſcolo ſe ne ſpicchino cō un coltello di legno morſelli, facendo che cadano con deſtrezza ſopra d'vn marmo, ò d'vna tauola aſperſi di zuccharo poluerato. Et uolēdo che ella ſia molle, cioè in forma d'elettuario, ſi darà piu debole cottura al zuccharo, & nō ſi ridurrà altrimenti in polue: & auertiraſſi di non porui altrimenti l'amido, che ſia ſopra il fuoco, che potrebbe diuenire come dragātho amollato. ſerà ottimo modo ſtāgheggiata che s'habbia fuori del fuoco, ritornaruela alquanto ſopra, & coſi calda poi gettarla in uaſi di uetro, ne quali diuerrà con vna cocciarella ſopra cremata, & luſtra, & reſtarrà molle, & tenera di dentro.

Oſſeruatione nella ſaponea.

Queſto confetto detto ſaponea è nobile, grato al guſto, diletteuole, & nutritiuo, & amiciſſimo al petto. ſi compone ſecondo che ſono diuerſi i compoſitori, a diuerſi modi, e maſſimamente da Speciali Villani: da quali è egli venuto in coſtume, & ſono quaſi la piu parte di quelli, che purificano il zuccharo, & lo cuocono, & poſcia che è cotto, ui meſchiano per ogni libra che egli ſia, d'amido poluerato ſottilmē

te dramme quattro: d'acqua roſa tant'altro, ò poco piu modicamento, & gli ſtringono inſieme a fuoco lento,& fanno il confetto; come è detto,& l'aromatizano con gengeuo. Altri chiarificano libra vna di zucchаro con poca acqua,& chiarito che eſſo è, lo colano, & ui meſchiano la emulſione di onze due d'amãdole dolci mondate, fatta con acqua roſa,& dramme quattro d'amido puro ben poluerato, & coſi inſieme gli cuocono a debita cottura,e ne fanno il confetto, ſono queſte due ultime ſaponee pur dilettabili: ma non però ui ſi guſta quel molle, che imita vn certo eſſere di ſapone amabile,& aggradeuole, che ſi deue ſentire nel la ſaponea perfettamente compoſta. La prima che habbiamo deſcritta è digniſſima molto, laquale accioche ſia piu delicata, oſſeruano molti di comporla con la metà ſolamente dell'amido ſmõto, e ſenza ancora chiarificare il zucchаro vſiamo noi comporla, percioche baſta diſſoluerlo con acqua roſa; benche facendola in elettuario diuenga di miglior eſſere ſul fuoco cõ acqua ſemplice di pozzo, ò di fonte, ò di fiume: perche cuocendola,& mouendola con la ſpatola, ſi crema, & ſe apprende come gioncata. Et chi è ancho diligente in farla in morſelli, la fa, che croſtolitaſi di fuori ſerua il piaceuole,& vtile molle ſaponiccio.

Manuſchriſto roſato.

Si piglia di zucchаro fino libra vna, ſi trita,& ſi ſtrugge con acqua roſa,& ſi cuoce fino alla ſua perfettione, ch'è quãdo ſi alza con la ſpatola, e che cadendo fileggia,& ſi rompa il filo in aria, & ſtangheggiatolo alquanto, ſi getta coſi tenero da alto s'vn marmo, o s'vna tauola aſperſi di zucchаro, che prendi forma ritonda. & volendolo piu ualoroſo ne gli affetti del cuore, ſe gli aggiunge, cotto che ſia, di perle macinate oncia meza: d'oro fino dodici fogli,& è digniſſimo.

Oſſeruatione nel manuſchriſto roſato.

Manuſchriſto roſato coſi detto dall'acqua roſa, con la quale è diſſolto,& uirtuificato, è uſitatiſſimo. Fatto con perle,& oro ſi chiama perlato,& il primo, commune, ò roſato. Ha l'vno,& l'altro facoltà, benche il perlato ſia piu valoroſo a confortare,& rallegrare il cuore. Daſſi a gli attriſtati,& melanconici; perche gli corrobora, & fortifica l'anima, & lo ſpirito vitale,& aiuta la memoria. Puoſſi ſimilmente fare manuſchriſto con altre acque,& tiene la facoltà loro, come di viole, di bugloſſa, di roſmarino,& ſimili.

Il fine delli confetti aromatici.

DISTINTIONE DELLE POLVI.

L'Etimologia delle Polui,ò ſpecie,(che ſpecie, ò polue ſi chiamano vno,ò piu ſemplici triturati,& poluerati) è da ſe chiara, & a tutti notiſſima. per laqual coſa non u'accade ſopra altra narratione in dimoſtrar donde, & a che ſieno elleno di tai nomi dette. il che laſciando, parleremo ſolamente di quelle ſpecie di polui, che ſono in commune vſo di medicina, notãdole di quelli auertimenti, che piu ſopra conoſceremo che vi ſieno d'vtilità, cominciando a quelle delli confetti aromatici.

Tra tutte le polui, che giornalmente s'oſseruano ad vſo medicinale ſono principali quelle delli confetti aromatici, che habbiamo di ſopra deſcritti. Nelle cui compoſitioni è da notare, che in quelle doue uanno muſchio, & ambra è aſsai meglio porueli da principio, & farne le ſpecie compito inſieme con eſſi, che dipoi. percioche tutte ne pigliano migliore aggregationi, & ſi conſeruano anchora piu a lungo in perfettione. Et queſto per lo muſchio, e l'ambra, che ſono di ſoſtanza denſa,& graſsa,atta,& uirtuoſa a conſeruare l'altre ſpecie deboli. con ritenere, che non eshalino da eſſe, ne ſuaporino quelle parti piu ſottili,& deboli al mantenerſi. Deueſi nella preparatione di queſte, e coſi d'ogni altra polue eſsere accorto in elegger i ſemplici perfetti,& nel tritare eſſe polui,& in conſeruarle, poſcia che ſieno trite. però che con tal arte non poco ſe gli acquiſta di facoltà,& di virtù migliore,& eletti, che ſe habbino tutti i ſemplici di perfetto eſsere, ſi deue oltra conoſcere quali prima,& quali dopo;& quali inſieme debbiano eſsere trite,& poluerate: percioche non tutte patiſcono vna iſteſsa trituratione, nõ eſsendo tutte d'eſsere, & ſoſtãza eguale. Il muſchio & l'ambra ſia meglio tritare da ſe cõ alquãto di zuccharo ſodo, & poi meſchiarli cõ l'altre ſpecie, che ſieno pure ancora poluerate ſottilmente. Et aggregate bene, che ſe habbino inſieme, ſi ripõgono in vaſo di terra, ò di uetro, còme fare ſi ſuole,& s'atturano di modo, che non sfiatino,& ſerbanſi in luogo, che pũto nõ ſẽta di humido,& coſi ſi manterãno aſsai tempo perfetiſſime. Alcuni parlãdo del cõſeruarle hanno detto, che non piu di due meſi ſi poſsono mantenere uirtuoſe,& che ſecõdo la openione d'alcuni, ſi poſſono ſeruare fino a ſei. la cui ſententia con ragione ſi può riuocare: percioche piu di due, di ſei, d'otto, di dodici,& di piu meſi aſsai ſi poſsono ſeruare in tutta bontade, hauendoui però oſseruate quelle diligentie tutte nel comporle, che vi ſi ricercano: ſi come noi piu uolte

ne

ne habbiamo veduto certiſſima iſperienza, & in quelle propriamente del diamuſchio, della diambra, del diamargaritone, & dello elettuario di gemme, lequali in piu botteghe nelle viſite ſe ne fa, & da Medici, & da ſpeciali giudicio, & paragone. Nelle quali coſi di colore, d'odore, & di ſapore ue l'habbiamo trouate colorate, acute, & odorate, come ſe fuſſero ſtato fatte di poco, & paſſaua pure l'anno, & meſi la preparatione loro. Et oltre a queſte buone qualità in eſſe ſpecie, ſe ne accertaſſimo anco dopo meglio nell'operarle: percioche ne vſcirono effetti, & operationi fedeli. Vero è, che non tutte però hanno tal proprietà, & compleſſione al conſeruarſi a lungo. Quelle del diadraganthо, del triaſandali, del diarhodone, & ſimili, doue entrano ſemi communi, atti al rancidirſi non durano, che ranciditi eſſi ſemi, ſi rancidiſcono, & corromponſi ancora l'altre ſpecie, che ſono inſieme miſte. Non facciamo però, per la ragion già detta, ſicuri i diſpenſatori, che migliori non ſieno le ſpecie fatte di nouo, che di tempo compoſte, & riſeruate: che queſto habbiamo noi detto in fauore di quelle ſpecie, che per la groſſezza che hanno baſtante, ò di gomme, ò di ſucchi denſi, ò di moſco, ò d'ambra, hanno facoltà di tenerſi, & conſeruarſi a lungo.

Polue cordiale magiſtrale.

A polue cordiale prendeſi d'ogni ſpecie di fragmenti pretioſi per ciaſcuno dramma meza, di terra lemnia finiſſima, dell'vno, & l'altro corallo per ciaſcuno dramme quattro: di perle dramme due: di raſura di auorio, corno di ceruo aduſto, ſandali citrini, ſpodio, roſe, ſeme di acetoſa, & coriandri preparati per ciaſcuno dramme vna: di muſchio, & ambra per parte grani due: fogli d'oro fino quaranta: di zucchаro fino a peſo eguale di tutte l'altre coſe. ſi fa polue ſottiliſſima, rompendoui dētro i fogli dell'oro, trita che ſia, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nella polue cordiale.

Queſta polue cordiale e magiſtrale, è la piu degna, & laudata di quante altre habbiam vedute, che s'oſſeruino. Daſſi in quantità di meza drāma fino ad vna integra ne brodi, ne cibi, & nelle oua ſorbili, ne quali u'ha effetto miracoloſo. Vi ſi pone il zucchаro, come dicono alcuni, a fine di piu delicatezza, & v'aggiunge tale facoltà, che piu toſto eſſa polue ſia attratta dalla natura, & che la ingroſſatione del zucchаro la ritenga piu a longo nello ſtomacho.

Polue ſtomacale del Pedementio.

Toglionſi di coriandri preparati onze due: di ſeme di meliſſa oncia meza: di cinnamomo oncia vna: di zucchаro bianco onze quattro. Faſſi d'ogni coſa polue ſottile, & daſſi quanto ſia vn cucchiaro dopo paſto, ſenz'altrimenti beuergli dietro.

Oſſeruatione.

Queſta polue ſtomachale è del Pedemontio, & la chiama il Manlio

nel ſuo lume trazea: nome,che pure altro non dimoſtra,che confettiõ di ſpecie, benche in alcune parti ſi chiami ancora,trazea gli aniſi confettati con zuccharo,& li moſcardini.Ha il Manlio nominato,il Suardo, il Thertoneſe,& altri autori altre polui confortanti lo ſtomacõ, lequali(fuori che queſta,& la ſeguente)non ſi coſtumano.

Polue ducale ſtomacale magiſtrale.

La polue ducale confortante lo ſtomaco,ſi para coſi.piglianſi di cinnamomo ſottile dramme vna,di gengiouo,garoffani,noci moſcate, galanga,cardamomo, cubebe,& pepe lungo ana ſcrop.mezo. ſi fa di tutto polue ſotiliſſima,& ui ſi meſchia per ciaſcuna drãma nell'eſtate onze vna di ottimo zucchare, & nel uerno di zuccharo oncia vna, di polue dram. vna e meza, & è coſi compoſta perfetiſſima.

Polue che accelera,& facilita il parto.

La polue ch'accelera,& facilita il parto,ſi fa in queſta maniera.ſi prẽde di ſcorza di caſia fiſtula,e cinnamomo eletto ana dram. meza: di zaffrano ſcropolo vno,di trochiſci di mirrha dramma vna, ſi fa polue, & daſſi con buon uino bianco tepido.

In altro modo.

Si piglia di ſcorza di caſia fiſtula,& cinnamomo ana dramme vna:di oſſa di dattoli, & zaffrano ana dramma meza.ſi fa polue, & daſſi cõ uin bianco.

In altro modo.

Si toglie di ſcorze di caſia fiſtula,& cinnamomo ana ſcropo. due: di meliſſa,ſauina,dittamo bianco,zaffrano,carui,e dauco ana ſcropo. vno, faſſi polue,e daſſi con vin bianco. prouocano tutti i menſtrui,& vagliono a dolori dopo il parto,& purgano le ſecondine.

Polue prouocante il latte magiſtrale.

A polue prouocante il latte,ſi prẽdono di ſeme di naſturtio, & aniſi ana dramme due;di canella dram. vna, di criſtallo eletto peſtato ſottilmente, & fatto impalpabile dram.quattro. ſi fa d'ogni coſa polue, & daſſi con brodo di ceci roſſi,ò con uin bianco.

In altro modo.

Toglionſi di ſenape biãca,ſiler montano, ameos, dauco,aniſi,finocchio,cimino,ſeme d'aneti,d'acetoſa,e di papauero bianco ana dramme quattro:di criſtallo, & ſal gemme ana dramme uenti. ſi fa d'ogni coſa polue,& daſſi medeſimamẽte ò cõ brodo di ceci roſſi,ò cõ uino biãco.

Polue magiſtrale buona alla prefocation della matrice.

A compor polue buona alla prefocatione della matrice,ſi piglia fiori di noci eſſiccati la quãtità che ſi vuole, & ſi poluereggiano, & daſsene con buon uino dramma meza fino a dramma vna.

Oſſeruatione.

Polue fatta coſi di fiori di noci ſemplicemente è vn valoroſiſſimo rimedio

medio alla prefocatione della matrice; che è vn'accidente cauſato da vapori matricali, con tanta noia, e sfinimento di uita, che ne cadano le donne oppreſſe da quelli come morte. Et quelle, che fanno la facoltà di queſte polui, ne l'hanno coſi in vſo famigliare, che tengono le ſcatole piene ne loro armari. Noi a queſto accidente habbiamo due altri ſperimenti certiſſimi, & fideliſſimi, & che di ſubito fanno nelle donne infeſtate da tal morbo effetti mirabili: che oltre che le ſanano in tutto, & preſto, le preſeruano ancora poi libere piu tempo. il primo è una polue fatta di dramma vna di turbith eletti: & dramma meza di cinnamomo, laquale ſi da tutta con buon uino a digiuno. Il ſecondo è vna picciola potione fatta coſi. di theriaca finiſſima dramma vna e meza: di ſeme di agno caſto trito ſottilmente dramma vna: di ſpecie d'aromatico roſato, ò di diarhodone abate, ò di triaſandali, ſi come è l'intentione, ò calda, ò fredda, ò temperata ſcopolo mezo: di uino aromatico quanto baſta. Et queſta medeſimamente daſſi a digiuno. Alcuni Speciali, & maſſimamente nelle parti di Roma hanno per ſingolare rimedio a queſto male di prefocatione vna loro polue, che tengono preparata a paſſione colica, laquale, (come ci hanno loro detto) uale a ciò mirabilmente, & la danno all'vna, & all'altra indiſpoſitione ad vn modo iſteſſo in quantità di vna dramma con uino bianco fatto tepido. la compoſitione è queſta.

Pigliano di polipodio oncia vna, d'hermodattoli dramme tre: di turbith dram. due: d'aniſi, finocchio ana dramme quattro: di gengiouo ſcrop. due, di diagridio dramme due, di tutti ne fanno polue, & li vſano, come è detto. Il profumo ancora delle ſcarpe vecchie vale marauiglioſamente a rileuare le donne ſtrangolate dalla prefocatione della matrice, riceuuto da quelle pel naſo; percioche è ualoroſo, & ſalutifero rimedio; benche non occorreſſe che lo diceſſimo noi, per eſſere ad ogni donna notiſſimo.

Polue magiſtrale contro alle conciature.

Polue, che ripara le donne grauide, che non ſi ſconciano, ſi para coſi. ſi prende di grana fina di tentori, mirti, balauſti, bol'armeno orientale, & ſangue fino di drago ana dramma una: di maſtice eletto drãme due, ſi fa polue d'ogni coſa aſſai ſottile, & daſſene dramma vna dentro de vno dattolo, ò due di foſſati fatti ben caldi con eſſe polui, ſieno auolti, mentre che ſi ſcaldaranno in vn poco di panno lino infuſo in uino vermiglio ſotto a cenere feruente.

Polue magiſtrale contra alla ventoſità.

A polue contro alla ventoſità, ſi toglie di coriandri preparati, & aniſi mondi ana onza vna: di cinnamomo dramme due: di garoffani, gengeuo, & galanga ana dramme vna: di macis dramme meza: di zuccharo onze due. & ſi fa polue.

Polue che frange le pietre nella veſica, & fa orinare.

Si piglia di lithoſpermo, ſaſſifragia, cinnamomo, capeluenere, & aniſi ana dramme meza: di liquiritia drāme vna e meza: di lapis lincis, & lapis giudaico ana ſcrop. vno: di ſemi di ſparagi, & di melone ana drāme vna. ſi fa d'ogni coſa ſottile polue, & daſſene dramme vna con uino bianco odorato tepido.

Oſſeruatione.

La polue detta è deſcritta dal Manlio nel ſuo lume, & è quella, c'habbiamo veduta oſſeruarſi. Alcuni ſprementatori ci hanno affermato, che il politrico pulverato ſottilmēte, & dato con buon uino bianco in quātità d'vna dramma, è validiſſimo, & certo in fare orinare ſubito. Il Montagnana recita nel ſuo antidotario vna polue, la qual dice egli eſſere eſpertiſſima nel prouocare ſubito l'orina, la deſcrittione è queſta.

Piglianſi di ſangue di becco preparato, lapis lincis, lapis giudaico, pietre, che ſi trouano nelle ſponghe noue, & vetro abbrugiato, per ciaſcuno parte eguale, & fattone polue, ſe ne da ſcrop. vno per uolta auanti il cibo, con vn poco di buon uino aromatico.

Polue laſſatiua magiſtrale.

La polue laſſatiua, che purga la colera, la flemma, & la melanconia, ſi fa in queſto modo. prendeſi di turbith oncia vna: di gengiouo, cinnamomo, maſtice, galanga, cardamomo minore, garoffani, aniſi, hermodattoli, & di diagridio ana oncia meza, di foglie di ſena onze due, di zuccharo onze quattro, & ſi fa polue ſottile.

Oſſeruatione.

Queſta polue laſſatiua è certo digniſſimo ſolutiuo, & di buoniſſima temperanza, & comportata aſſai meglio da ogni ſtomacho, & ſpecialmente in ſtagione calda, che la polue di ſena magiſtrale del Montagnana, che hora diremo.

Polue di ſena del Montagnana.

Polue di ſena che ſolue il corpo, & purga il capo mirabilmente, ſi para coſi. ſi togliono di ſena eletta dramme dodici: di gengeuo, & macis ana dramme tre: di cinnamomo, & tartaro ana dramme vna e meza, ſi fa d'ogni coſa polue ſottile, & ſerbaſi.

Oſſeruatione.

Queſta polue di ſena del Montagnana è quella, che piu s'oſſerua generalmente. V'aggiungono alcuni ad ogni drāma, accioche ſia piu preſtante nel ſoluere, di diagridio grani tre, & daſſene da vna a due dramme con ottimo vino, ouero brodo di carne, ò di ceci roſſi a digiuno.

Polue di ſena magiſtrale.

La polue di ſena è contra alle infirmità di tempo, a gli humori uiſcoſi, & a gli melanconici. Vale a dolori delle gionture, & a quelli del male ſpa-

ſpagnuolo. onde piglianſi di ſena eletta, & tartaro bianco ana onze due: di cinnamomo, garoffani, galanga, & diagridio ana dramme tre. ſi fa polue ſottile, & ſe ne danno da due fino a quattro dramme con uino, ouero brodo, nelqual par ui ſia piu efficace la mattina nell'aurora.

Oſſeruatione.

E queſta polue di ſena magiſtrale tanto in uſo appreſſo de Corſi, che douunque eſſi vanno l'hanno ſeco preparata, & non toſto ſi ſentono grauati, & ritenuti dal uentre, che ricorrono ad eſſa, che gli purga, dallaquale ſono beniſſimo ſeruiti.

Polue efficaciſſima a chi orina nel letto, del Montagnana.

Si prendono di ſtomachi di galline preparati dramme quattro: di agrimonia dramme otto: di polue di rizzi terreſtri abbruggiati dramme tre, peſtaſi ogni coſa ſottilmente, & daſſene dramma una con vino bianco, ouero brodo, quando ſi va a dormire.

Oſſeruatione.

E queſta polue del Montagnana, valoroſa a ſuoi affetti di ritenere la orina. il modo di preparare li ſtomachi delle galline, & abbruggiare i rizzi terreſtri lo diremmo al ſuo luogo nella eſſercitatione.

Polue capitale del Montàgnana.

Si toglie di pulegio, calamento, ſcorze di cedro, maggiorana, ſticados, betonica, ſandaraca, & garoffani ana dramme vna, ſi fa polue ſottiliſſima, & ſi pone ſul capo nel luogo della commiſſura, leuatone i capelli.

Oſſeruatione.

Queſta polue capitale del Montagnana è quella, che piu communemente s'vſa: auenga che ne ſiano altre deſcrittioni. la ſandaraca, ſecõdo l'openione dell'autore, & de gli Arabi, è la gomma del ginepro, detta uolgarmente vernice de ſcrittori, differente dalla ſandaraca de Greci, che è vna ſpecie d'oro pigmento roſſo, & uelenoſo.

Polue coſtrettiua magiſtrale.

Si piglia di maſtice, & incenſo ana dramma vna: di ſangue di drago fino dramme tre: di roſe roſſe, & balauſti ana dram. due: di mirti dram. ſei: di bolo armeno orientale a peſo vguale di tutte le coſe, & ſi fa polue ſottiliſſima, & s'vſa.

Oſſeruatione.

Queſta polue coſtrettiua è magiſtrale, & piu d'ogn'altra ſi coſtuma; quantunque ce ne ſiano piu altre deſcrittioni. V'aggiungono i chirugici alcune uolte, accioche ſia ancora incarnatiua, per ciaſcuna oncia ch'eſſa ſia d'aloe hepatico, & mirrha ana dram. vna: di ſarcocolla, & farina uolatile ana dramma vna e meza. Et alcune uolte fanno con oncia vna di queſt'ultima polue permiſta, & di dram. ſei di

peli

peli di lepore tagliati minutamente,& d'vn chiaro d'ouo dibattuto vn medicamento ſingolariſſimo a riſtringere ciaſcun fluſſo di ſangue di ferita noua. Altri ſono, che oſſeruano quella di Giouanni da Vigo ſcritto nel ſuo antidotario. Et altri quella del ſuo diſcepolo Mariano Cirugico eccellente.

Polue di Giouanni da Vigo.

La polue incarnatiua, e conglutinatiua delle ferite, e dell'vlcere, & reſtrettiua del ſangue, ſi prepara in tal guiſa. prendeſi di aloe hepatico, & mirrha ana dramma due: di ſarcocolla dramma vna e meza: d'incenſo,& farina volatile ana dramme due: di ſangue di drago, e terra ſigillata ana dramme due è meza: di tucia, lithargirio, e dragacantho ana dramma vna, e meza: ſi meſchia, & ſi fa polue, che incarna marauiglioſamente. Et ſe con oncia vna di queſta polue ſi mette dramme ſei di pelo di lepore beniſſimo tagliuzzato, per riſtringer il nuouo fluſſo del ſangue, ſarà ottimo.

Polue incarnatiua di Mariano.

Toglionſi d'aloe hepatico, ſarcocolla, & mirrha ana dramme tre: di incenſo dram. vna e meza: d'ireos dram. meza,& ſi fa polue ſottile,& incarna beniſſimo.

Polue conglutinatiua di Gio. da Vigo.

La polue conglutinatiua, & cicatrizatiua, che ha virtù di diſſeccare la humidità ſuperflua della carne nella ſuperficie per fino, che faccia naſcere nuoua pelle ſu per la piaga, ſi fa coſi. pigliaſi di alume di rocca abbruſata, & coralli roſſi ana onza meza: di terra ſigillata, & bolo armeno ana dramme due: di fiori di pomi granati, & mirabolani citrini ana dram. due e meza: di tucia dramma vna, e ſi fa polue ſottile,& ſi vſa.

Polue che corrode la carne cattiua di Mariano.

A polue che corrode la carne cattiua, ſi prende di mirabolani citrini ana dramma vna e meza: di terra ſigillata dramme vna: di alume di rocca abbrugiato dram. due, ſi fa polue ſottiliſſimo,& operaſi.

Polue roſſa detta precipitato magiſtrale.

La Polue roſſa, detta precipitato diſtrugge valentemente la malignità dell'vlcere, & della carne catiua ſuperflua ſenza doglie. onde ſi toglie d'argento viuo libra vna, ſopra il quale in vna boccia di vetro ben capace ſi fondono di acqua forte, con cui partono gli orefici l'oro dall'argento, libre tre. Et ſtatiui da venti a trenta giorni ben turati, ſi mette poi il lembico lutato beniſſimo col ſuo capello, & recipiente (& queſto ſia piu tre volte largo, & capace d'eſſa boccia) nel fornello, & lembicaſi da principio con fuoco lento, & creſcendo il fuoco a poco a poco,& cominciando il recipiente a roſſeggiare,& lembicata tutta l'acqua, ſi rompe la boccia, & toglieſi l'argento viuo calcinato in co

lore

lore di minio,& nettaſi da ogni immonditia,che vi ſia, ò bianca,ò gialla di ſolimato,& ſi trita ſottilmente nel mortaio di bronzo. Et coſi poi triturato, ſi mette nella cacciola ſopra al fuoco, meſcolandolo per vna hora con la ſpatola: percioche con queſto vltimo cuocimento eshalano tutte le fumoſità dell'acqua,& dell'argento viuo velenoſe, & la polue ſi fa piu nobile, & non dã nell'operarla dolore. ſi conoſce la ſua perfettione quando ſia venuta in colore alquato piu chiaro del minio. l'acqua forte che parte l'oro dall'argento, ſi fa di ſal nitro, d'alume di rocca,& di vitriolo Romano per ciaſcuno parte eguale tritati, & meſchiati beniſſimo,& diſtillati per lembico ben lutato, & quanto è piu forte, tanto è migliore: auertendo di lutare bene gli orefici del lembico con quello del capello,& del recipiente: accioche non ſuapori l'acqua, la quale ſi conoſce allhora perfetta,che gettatone alcune goccie in terra, di ſubito bolle.

Oſſeruatione nel precipitato.

Di quanti precipitati habbiamo noi veduti, queſto magiſtrale habbiamo eletto di ſcriuere, & operare pel migliore. Et quantunque ſia egli corroſiuo nel primo ordine, è nondimeno sì benigno, & clemente, che corrodendo valoroſamente non dà dolore. & queſto fa egli per la correttione, nella quale viene ad eſſer corretto, & fatto mite l'argento viuo nel ſtare da i venti a i trenta giorni nell'acqua forte, (ſi come habbiamo detto nella deſcrittione) auanti che ſi lembica. Gio. da Vigo deſcriue queſta polue, & ſi attribuiſce d'eſſerne ſtato l'inuentore ad operarle. il che non fu già, pcioche altri chirugici di lui prima l'operarono, come nel ſuo theſauro ci raconta Euonimo Tedeſco. Nell'antidotario ordina che ſi lembichi due volte,& nell'additioni vna ſola, & quiui vuole, che ſi netti l'argento viuo di quel bianco, che dice eſſer ottimo ſolimato, prodotto nel collo della boccia, il quale laſciandouelo potria operando il precipitato cauſare doglia. lauda egli tãto queſta polue, che dice meritare, corona fra tutti i corroſiui, & hauere a ſuoi dì cõ eſſa oltre il guadagno de danari, riportato molti honori: però che mondificando ogni impiagatura velenoſa, maligna,& corroſiua nell'vlcere, ingroſſando la materia ſottile,& tirandola a buona digeſtione, & ſenza dar doglia ſi trouaua quaſi ogni piaga preparata ad incarnarſi, & cicatrizarſi preſtamente.

Rottorio di Gio. da Vigo.

Rottorio di nobiliſſima operatione, che rompe ciaſcuna eſitura in poco ſpatio di tempo, ſi para coſi. ſi piglia di liſſiuia, con cui ſi fa il ſapone, che ſi chiama capitello, ouero maeſtra (& ſe è delle prime goccie ſarà miglior il rottorio,&che ſia buona detta maeſtra ſi conoſce, che poſtoui dentro vn'vouo, vi nuota ſopra) libra meza: di vitriolo Romano dramma vna & meza; di opio ſcropolo vno. ſi bolla il liſciuito, e'l vitriolo

triolo inſieme tanto, che vengano a ſpeſſezza, & allhora leuandolo dal fuoco, vi ſi mette lo opio. Et ſi riſerua in vn vaſo di vetro, ò di metallo bene otturato con cera. ſi vſa in tutti i caſi, doue ſi ha intentione di rimouere la carne ſuperflua, & rompere le poſteme, & la pelle integra, & come biſogna piu volte, fare le fontanelle.

Oſſeruatione.

Queſto rottorio di Gio. da Vigo che cauterio, & fuoco morto è detto ancora, è quello che piu è in vſo.

Polue ottima a bocio di Arnaldo di Villanoua.

A polue ottima al bocio prendonſi di ſpugna marina, pale marine, oſſa di ſepia, pepe lungo, pepe nero, gengiouo, cinnamomo, ſal gēma, pirethro, galle, & ſpina di roſe per ciaſcuno parte eguale, ſi poluereggia ogni coſa ſottilmente, fuori che la ſpugna, & pale marine, che ſi deono prima abbruſciare, & meſchiare poi la loro cenere con le dette coſe ben tamiſate, & tienſi dipoi & giorno, & notte in bocca, & rieſce brauamente.

Oſſeruatione nella polue di Arnaldo.

E queſta polue ottima al bocio, cioè gauazzo, gozzo, ò goſo, che coſi di queſti nomi è detto vn tumore, & infiagione di gola, e di collo, cauſato da humore, che è conuertito in materia dura, & meno atta a riſoluerſi, vſitata da molti, & laudata tanto da Arnaldo di Villa noua proprio ſuo autore, cō laquale dice egli hauer ſanato molte vergini giouani di venticinque anni, ma nō di piu. lauda, che fatta la digeſtione, ſi prenda eſſa polue, & propriamente allhora che'l patiente è ſuegliato dal ſonno innāzi giorno. Et dice finalmente che vale ad ogni modo, & che ogni giorno ſe ne metta ſu per li cibi. Et accioche non ſuaniſca la ſua virtù, ſi tenghi ben chiuſa nel ſacchello di corame, ò in vna ſcatola. la ſpina delle roſe in queſto caſo, & luogo, ſi come è eſpoſto da tanti ſauij, ſono alcuni inuogli ſimili ad vna ſpugna, che naſcono intorno a vna pianta di roue, deta da chi rouo canino, da chi grattaculo, appo noi ſpōgia di petelenga: percioche petelenghe ſono coſi detti i frutti d'eſſi roui. come s'abbrugiano le ſponghe, & le pale marine, lo diremo al ſuo luogo nell'eſſercitatione.

Polue contro a vermi magiſtrale.

Toglionſi di ſeme ſanto preperato parti quattro: di perle elette, & tamiſate ſottiliſſimamente parte vna: di reubarbaro buono parti due: di corno di ceruo parte vna. ſi fa d'ogni coſa polue ſottile, & daſſene da dramma meza, fino a dramma vna.

Oſſeruatione nella polue contro a vermi.

Queſta polue contro a i vermi è molto degna, & valoroſa. Ce ne ſono molte altre deſcrittioni, che habbiamo noi laſciate, parendoci queſta eſſere baſtanre. il corno di ceruo deue eſſere abbrugiato, il

modo

modo di preparare la ſementina ſi dirà nell'eſſercitatione.

Polue del Montagnana per peſte.

Per fare polue ne caſi di peſte eccellentiſſima, piglianſi di ſeme di cedro, & ſeme d'acetoſſa ana dramme due: di dittamo bianco, gentiana, & tormentilla ana dramme due, e meza: di bolo armeno orientale onza vna: di cinnamomo tant'altro: di perle, zaffiri, & oſſa di cuore di ceruo ana dramma vna: d'ogni ſpecie di ſandali, & ozimo ana dramma vna, e meza. ſi fa di tutti polue ſottiliſſima, & ſi vſa. E ancora l'elettuario fatto con libra vna di zuccharo, & onza vna, e meza di queſta polue ſalutifero molto, & piu allhora maſſimamente, che dopo la ſua comeſtionue ſi bee ſopra acqua acetoſa.

Infinite deſcrittioni di polui eccellenti contro a peſte ci ſono di piu auttori, tra le quali queſta eccellentiſſima in detto caſo habbiamo creduto, & ſcritto. Il Montagnana ne recita proue mirabili, & che altra mai di lei piu non ha veduto a ſuoi dì, che meglio preſerua, guarda, difenda, & libera chiunque teme, & ſia oppreſſo da peſte. coſtumaſi eſſa polue a digiuno in quantità di meza dramma fino ad vna integra con buon vino temperato con acqua d'acetoſa. lo elettuario coſtumaſi, ſi come è detto nella deſcrittione. s'oſſerua in alcune parti vn'altra polue di virtù non inferiore a queſta, la quale vale anco a vermi mirabilmente, & puoſſene anchora con eſſa fare elettuario, & confetto ſolido cõ zuccharo iſmonto in acqua d'acetoſa. la deſcrittione è queſta.

Pigliano di tormentilla, dittamo, tuneci, ſcabioſa, radici di bugloſſa, ſemi di cedro, & d'acetoſa ana dramme due: di coriandri preparati, limatura d'auorio, ſeme di portulache, & roſe ana dramma vna: di coralli roſſi, & bianchi ana parte vna, & meza d'vna parte integra: di terra lemnia dramme due: di bolo armeno parti quattro. Fanno d'ogni coſa polue ſottiliſſima, & l'vſano. I tuneci ſecondo la commume openione ſi tiene che ſieno i cardi ſanti: auenga che altri gli habbino eſpoſti per altra coſa.

Specie per epithima cordiale magiſtrale.

Specie per epithima cordiale temperata ſi fa coſi. ſi prendono di roſe roſſe onze tre: di ſandali roſſi, & bianchi ana onze due: dell'vno, & l'altro been: di doronici, coralli, roſſi, ſcorze di cedro eſſicate, & oſſa di cuore di ceruo, ſeta tinta in grana ana dramme quattro: di legno aloe, garoffani, cinnamomo, & zaffrano ana dramme due. Faſſi d'ogni coſa polue, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nell'epithima cordiale.

Queſte ſpecie per l'epithima cordiale temperata tra infinitiſſime, che s'oſſeruano, che habbiamo noi vedute, ſono le piu laudate, & quelle, che da Magnifici, & Signori Medici già dinanzi a Papa Paolo vedeſſimo eſſaltare a gran virtudi. Deue la trituratione loro

eſſer

eſſer fatta con buona arte: percioche non tutte vanno tritate a vno modo iſteſſo, anzi nc ſono di quelle, vhe ſenza tritarle baſtarebbe ſolamente romperle, & tagliarle ben minute; ſi come ſono le roſe, le ſcorze di cedro, l'oſſa del cuore di ceruo, & il zaffrano. Facciamo noi in queſta trituratione a queſto modo. Acciaccamo primamente in mortaio di bronzo i ſandali ſoli, tenendogli tuttauia ſpruzzati con acqua roſa, la quale oltre che lor acquiſta virtù; fa ancora che nõ ſtorzino fuori del mortaio, & dopo che peſti ſieno, reſtino d'vn vermiglio piu viuace: Rotti che ſieno bene gli paſſiamo pel ſtaccio non molto fiſſo. Poſcia peſtiamo il legno aloe, i due behen, i doronici, i garoffani, il cinnamomo, l'oſſa di cuore di ceruo, & le ſcorze di cedro, hauendo prima queſti due vltimi battuti, & tagliati minuti, & in vltimo vi diamo le roſe, & il zaffrano, & coſi tutti inſieme gli paſſiamo per lo ſtaccio detto, & paſſati vi poniamo i coralli ben macinati, & la ſeta tinta in grana tagliata minutamente, & gli aggreghiamo inſieme, & ſeruiamogli in vaſo bene otturato. A queſte ſpecie ſogliono poi i Medici aggiungere muſco, ambra, & canfora, ſecondo che richiede la indiſpoſitione de gli infermi, ò calda, ò frigida, ò temperata, & con acque cordiali, & vino aromatico, & aceto ſemplice, e roſato ne fanno epithime. Chriſtophoro de gli Honeſti Fiorentino ha nella fine dello antidotario di Meſue vna ſpecie cordiale tẽperata per l'epithima quaſi a queſta ſimile di compoſitione: benche fuori che Fiorentini non tanto ſi lauda, quantunque vi ſia & muſchio, & ambra in quantità.

Come Epilogo.

Coſtumaſi anchora, ſi come ogn'vno ſa, appreſſo alle ſopradette polui, & ſpecie, altre polui, & altre ſpecie di altre permiſtioni, & maſſime di elettuari, & ſemplici poluerati da ſe ſemplicemente, come ſono le perle, i coralli, tutti i fragmenti pretioſi, il lapis armeno, il lazuli, il lincis, il giudaico, lo alabaſtro, la marcheſita, la tutia, le pietre delle ſpongie, il bolo armeno, la terra ſigillata, il ſangue di drago, & ſimili altri infiniti. Quelle de gli elettuari ſono quelle propriamente della hiera ſemplice, de pliris, del lithontripon, della benedetta, & molte altre, ſi come e lo vſo nella diuerſità de luoghi, & il volere de Medeci. ci ha con voglia di riſo ridotto a memoria il ricordare le ſpecie della benedetta, il poco giudicio, che moſtrò vn protomedico mandato a Narni dal Colegio di Perugia, ilquale le giudicò di nullo valore: perche la preparatione loro paſſaua di ſei meſi. alquale noi opponendoſi, & con viue, & buone ragioni moſtrandoli la qualità loro denſa, attiſſima pure a conſeruaſi piu aſſai tempo di quello, c'haueano, per la groſſezza che v'era di molte gomme, & il gagliardo odore, & ſapore, che haueano, non mai lo volſe cedere: ne altro diceua, che comandauano i dottori, che piu non ſi ſeruaſſero, che quattro meſi, perche giudicato da tutti i Medici,

ci, che vi erano, che haueſſe egli apparato la medicina s'vn melone di buona lunghezza, fu de luſo. onde la goffezza di eſſo Medico, & altri à lui ſimili, hanno fatto conoſcere quanto male faccia il colegio de medici a mandare tali pecore per protomedici nelle viſite, douendo eſſere queſto vfficio, & carico di perſone vie piu che prudenti, & che nelle viſite dette vſaſsero quelle diligentie, che vi conuengono, & che piu ſtima faceſſero dell'honore, che del danaro: & che fuſſero (a dirlo in vna) huomini da bene, & di buona fede, ſi come pure anco tali ve ne vanno, che ſe ſimili fuſsero, aſsai per loro ſeria buono, & per Speciali, & per tutti: percioche imparando eſſi per chi non ſapeſse, ne verrebono pure le medicine ad eſsere perfette, & bene adminiſtrate. A noi nō è lecito moſtrare ne il modo, ne l'ordine, che dourebbono tenere i Medici nelle viſite, ne in qual via dourebbono interrogare gli ſpeciali, & la ſcienza che dourebbono hauere circa alla cognitione de ſemplici, & nell'arte di comporre quelli, peroche queſto è cura, & virtù loro particolare. Et di queſto che habbiamo qui detto, che parrà forſe ſouerchio; preghiamo che alcuno non ci biaſmi; percioche il buono deſiderio, che teniamo che ſi faceſsero le viſite con quelle ragioni, che ſi dourìano fare, ci ha fatto dire queſto: & non gia mala coſtuma, c'habbiamo di biaſmare alcuno, che cio non fu mai, nè maco è noſtro vfficio: ma ſi bene di amare, & riuerire qualunque ſia di merto, & virtuoſo.

Il fine delle polui.

DISTINTIONE DELLE PILOLE

SONO le pilole, che catapotie chiamano i greci, grandiſſime medicine: ma ſono ridotte, & datte in poca quantità, & nella forma loro, & in portione ancora ſtemperate con varij liquori. il nome di pilola altro non moſtra, che picciol palla. le chiamano (come è detto) i greci catapotie, che pure pilole ſignifica, & coſa altra ancora, che s'ingiottiſca, & queſto ſia del loro nome detto a baſtanza. Alcuni ſcriuendo delle pilole hanno detto, che quando ſi poteſſero conſeruare à lungo in polue, ſeria coſa ottima: & formale poi ogni hora di freſco, che ſi haueſſero a pigliare con ſuoi liquori ordinati, ſerieno piu perfette. Altri poi, & il Braſauola maſſimente huomo a noſtra età dottiſſimo ha detto, & meglio di tutti, che ogni compoſitione di pilole aſſai meglio ſtaria formata con liquori gluttinoſi, che molli, che non tengono punto di graſſezza, ſi come molte ne ſono, che vanno vnite con vino, & acqua; percioche piu lungamente con detti liquori ſi conſeruarieno perfette, & degne: Fra quali liquori glutinoſi ò groſſi ſolo il mele roſato, come piu ſemplice, & meglio da eſſer comportato in ogni ſorte di pilole ha laudato, per laqual coſa molti per queſta cagione hanno oſſeruata queſta preparatione di mele roſato in ciaſcuna maſſa di pilole riſeruandone però quelle che la formatione loro è, ò con ſiropi, ò con elettuari. Hora noi queſto conſiderando, & ſtimando, che non ſenza cagione d'vtilità non v'era l'aggregatione de'ſuoi liquori, & conſultatolo piu volte con peritiſſimi Fiſici, a i quali proponendo anchora, che detti liquori vi poteuano eſſer dati con buona arte glutinoſi, & tenaci, onde poi le pilule nelle loro maſſe piu a lūgo, & freſche ſi cōſeruarieno, & in quell'eſſere proprio ſi metterieno, che ſi fanno l'aggregatiue le Maſticine le Aſſaiereth, & quelle di hiera, & ſimili altre che loro quadrando approuorno per modo digniſſimo. E perche ſia egli da tutti conoſciuto eſſendo di tanto vtile lo diremo, qui diſtintamente, ò in quattro, ò cinque compoſitioni di pilule. ſu le quali ſapendoſi ſappraſſi poi ſimilmente in ciaſcuna altra. Ecco le pilule ſine quibus, quelle di Reubarbaro, & le lucis vanno formate con ſucco di finocchio: quantunque in quelle di Reubarbaro ſi dica con acqua & le Auree con la infuſione di dragantho: & le cochie di Raſis con vino ottimo, & odorifero. alqual modo impaſtate ne vengono poi in breue ſi dure, & aride, che fa biſogno volendole riformare, ridurle in polue, &

ſopraruì nouo liquore, & non già per queſto, auenga che ſi facciano tene re, & molli, vi ſi ritorna lo ſpirito, e'l uigore da eſſe uſciti per la eshalatione d'alcune ſempre deboli di ſoſtanza, col diuenire ſecche, & aride. Difetto, che ben conobbe il Braſauola, ſi come egli ci racconta nelle pilule di reubarbaro in una diſpoſitione di Madon. Aleſſandra Earufina ſua comare, quantunque ne'l dica ſi chiaro. Nellequali medeſimamente afferma, & accerta, che per non eſſere la formatione loro con coſa glutinoſa, forza è che nō durino molto in bontà: ma che eshalandoſi da eſſe molta uirtù ne uengano noieuoli, & permutanſi in ueleno. Onde uolendo egli à cio prouedere, diſſe, che meglio era formarle, non come è deſcritto nella propria deſcrittione con acqua di finocchio, ma con mele roſato. Noi altrimenti, & queſto per ſodisfare la intentione de gli autori, non col mele roſato: ma con ſuoi propri liquori le confettiamo, & con queſta arte.

Nelle pilole ſine quibus, prendiamo buona quantità di ſucco di finocchio diputato, ilquale ſia propriamente libra vna, & ui ſi meſchiano onze tre di mele puro, & inſieme gli ſtringiamo a fuoco temperato, che uengano a giuſta conſiſtenza, & ſieno ſpeſſi, & tenaci. & coſi uenuti ne pigliamo circa due onze, & ſtemperiamo prima il diagridio, poi amaſſendoui inſieme l'altre ſpecie ben poluerate ne facciamo maddaleoni, ò altre forme, come piu ci piace, e ſeruiamogli. In quelle di reubarbaro & nelle lucis u'oſſeruiano la medeſima confettatione del ſucco detto, fatto tenace al fuoco, & ſtretto col mele. Nelle auree pigliamo vna parte di mele, & lo ſpumiamo ſopra a fuoco lentiſſimo, & ſpumato ch'è, ui poniamo due parti di dragacanto amollato, & fatto tenero con acqua pura, & coſi inſieme ſopra al fuoco mouendogli per alquanto ſpatio, tanto che ſe n'eſca l'humidità, ne formiamo con eſſa miſtura la maſsa. Nelle chochie togliamo del uino maluatico, & oſseruiamo l'ordine medeſimo, c'habbiamo detto del ſucco di finocchio. benche molti Medici piu volte ci habbiano fatto formare queſte cochie col ſiropo di ſticados. & auenga con tutto queſta riformatione noſtra, che diuengano alcune maſſe di pilule atte al ſeccarſi, dure per tempo, come ſono quelle del fumiterre, & ſimili: non fa però, che eshali da eſse quella uirtù, & ſottigliezza, c'habbiamo poco fa detto, d'alcuno ſemplice debole.

Pilule eleſangine di Meſue.

Le pilule eleſangine ſono di grandiſſimo giouamento in mondificare lo ſtomacho, il ceruello, & gli organi ſenſitiui da gli humori groſſi, putridi, & flemmatici, & confortano lo ſtomacho, & diſſipano il dolore venutogli per flemma, & procurano la digeſtione. hora a comporle ſi toglie di cinnamomo, cubebe, legno aloe, calamo aromatico, macis, noci moſcate, cardamomo, garoffani, aſaro, maſtice, ſquinanto,

to, ſpigo, & carpobalſamo ana oncia vna : di aſſenzo ſecco, & roſe ana dra. 5. tritaſi ogni coſa d'una trituratione groſsa, ſi fondono loro ſopra d'acqua libre dodici, & ſi cuocono ſi, che ſi conſumano due parti della acqua, poi ſi fregano con le mani, & ſi colano, & ſpremeſi la loro acquoſità. Quindi toglieſi d'aloe ſucotrino lauato piu volte con acqua pluuiale, & eſſiccato, & fatto in polue lib. 1. & fondeſegli ſopra della predetta decottione circa libre due, & faſſi ſtare al ſole, tanto, che ſecca, & nel fine della eſſicatione vi ſi meſchiano di mirrha eletta, & maſtice ana dramme 5. di zaffrano dramme tre, tritati tutti beniſſimo, & il rimanẽte della decottione detta. & ſi laſciano pur tanto al ſole, che ſi ſeccano, & ſi poſsa formare di pilole a modo di ceci, (ouer maſsa) con le mani inonte d'olio. & perche alcuna volta conuiene ſcemare la virtu dello aloe, ui mettiamo onze 4. manco, & alcuna volta che biſogna lauare l'aloe prima con acqua di mirabolani, piglianſi d'eſſi mirabolani onze 4. infino ad otto, & ſi fa decottione, & con eſſa lauaſi l'aloe, & ſeccaſi. Et in vltimo poi ſi laua con l'acqua, ouero decottione, come è detto, delle ſpecie, & ſono ſoauiſſime.

Oſſeruatione nelle pilule elefangine di Meſue.

Queſte pilule elefangine, cioè di ſpecie odorate ſono ueramente digniſſime, & coſtumate molto. Deono eſser fatte con buona diligẽtia, & la decottione maſſimamente nellaquale conſiſte la principale virtù. Il Braſauola, & i Reuerendi d'Araceli hanno ſcritto del modo di queſta decottione variamente. Il Braſauola ha detto, che non tutte le coſe ſi deono bollire ad vn tempo medeſimo, ma gradualmente: cioè quelle, che patiſcono piu cottura, poi le mediocre, & poi le piu lieui, ſi come in ogni decottione è general regola. I Reuerendi hanno detto, (& quaſi, che riprẽdono Meſue) che auenga che dica eſso Meſue nel Canone delle decottioni, che tutte gradualmente debbiano eſsere decotte: percioche non poco loro ſi acquiſta, & ſi aggiunge virtù con tale ordine, ſi come aſsai bene ſa chiunque è amatore, & perito di tale arte: non fa però, che coſi fattamente debbiano eſsere decotte tali ſpecie in queſta compoſitione, non ricordando egli tale graduatione. Di che a noi pare, che troppo ſi ingannino, quantunque allegano che cio permetta l'autore: a fine che bollendo tutte le coſe inſieme, ſi rimouano alcune parti, che ui poteſsero eſsere ſuperflue, & che non fuſsero confortatiue. Et ſi ingãnano per certo: percioche faranno queſto medeſimo bollẽdo con quell'ordine, che deono debitamente eſser bollite. Et a Meſue è baſtato ſolo il dire ne Canoni tutta la regola da oſseruare ne decotti: come parimente nel ſuo principio ſi vede dell'infuſioni, della lauatione, della cõtritione, & di ogni buono atto, che ſi ricerca a torno alla materia medicinale, ſenza ad hauerla ſempre di nuouo a repeterla in ogni

com-

compoſitione. Nellequali, ſi come da diligenti ſono inteſe, baſta, che
egli dica. Fate ſecondo l'arte, ò decotto, ò infuſione, ò lauatione, ò tritu-
ratione, & ſimili eſsere: ſi come ſono ancora nel fine di ogni compoſi-
tione: perche ſia meglio l'intentione del Braſauola, che è la iſteſsa del
proprio autore, che quella de Frati. Et benche tutte queſte ſpecie ſieno
di debole cottura, non però l'aſsenzo, & le roſe ſaranno gli vltimi nel
cuocere. Et faraſſi poi tutta la decottione, che delle dodici lib. diueghi
a quattro, che tanto diuerrà conſumandoſene due parti, che ſono
due terzi, intendendoui pure quella, che reſterà nelle coſe bollite. Al-
cuni hanno ſcritto di queſta conſummatione altrimenti, dicendo, che
due libre d'acqua s'haueano a conſumare, & coſi s'hanno ad intende-
re le due parti: ma ſi ſono in queſta ſententia ingannati, auenga che ſie-
no pure eccellenti. ſi farà la compoſitione nel modo detto in eſsa, ſen
za l'ultima dittione di ſcemare l'aloe: ne di lauarla con acqua di mira-
bolani, però che non ui s'oſserua: ſi ſeccarà beniſſimo in vna ſcudel-
la ſola ben vitriata ſenza porla, come il Braſauola dice, in piu ſcudelle,
maneggiandola bene ſpeſse uolte con vna ſpatola di legno. Et facciaſi
queſta loro preparatione nel tempo di ſtate, & maſſimamente quando
il ſole è potente, & caldo.

Pilole aggregatiue di Meſue.

Le pilule aggregatiue di ſua inuentione ſono d'vtile grandiſſimo al-
le febri, che ſi hanno portate lungo tempo, & a quelle meſchiate di ma
terie diuerſe. Fanno all'infermità del capo, dello ſtomacho, & del fe-
gato. Purgano le putrefattioni dell'vna, & l'altra cholera, & la flem-
ma. Chiarificano lo ſpirito, & li ſenſi, & ſono ottimo ſolutiuo. onde
ſi pigliano di mirabolani citrini, & reubarbaro ana dramme quattro:
di ſucco d'eupatorio, & d'aſsenzo ana dramme tre: di ſcammonea an-
tiochena dramme ſei: di mirabolani cheboli, & indi, polipodio, aga-
rico, & coloquintida ana dramme due: di turbith buoni, & aloe eletto
ana dramme ſette: di maſtice, roſe, ſal gemma, epithimo, aniſi, & gen-
geuo ana dram. vna: d'elettuario roſato quanto baſta alla loro aggrega-
tione. ſe ne fanno pilule groſse ſufficientemente, & daſsene da vna drã-
ma ſino ad vna, e meza.

Oſſeruatione nelle pilole aggregatiue.

Queſte pilule aggregatiue di ſua inuentione, cioè di Meſue: per-
cioche di quanti autori habbiamo, che ci habbino date compoſitio-
ni, lui habbiamo pel piu degno: precedono veramente di dignità
ogn'altra maniera di pilole, & tanto per la compoſitione loro digniſ-
ſima da ſe ſola, quanto per la virtù, che loro s'aggiunge dell'aggregatio
ne dello elettuario roſato pure di ſua inuentione, col quale s'aggrega-
no, & uirtuificanſi. ſogliono molti per auaritia aggregarle con l'elet-
tuario di ſucco di roſe di Nicolò, & queſti meritarebbono caſtigo. Il

ſucco dell'eupatorio,& de l'aſsenzo deono eſsere a piu loro perfettione, condenſati, & non liquidi fatti di freſco, ſi come s'hanno creduto alcuni. ci ſono altre deſcrittioni di pilole dette aggregatiue: ma fuori che queſta, niuna altra ſi coſtuma. Et queſta anchora niuno, ſaluo i Reuerendi d'Araceli non l'hanno ſcritta rettamente, non ſi conformando nel peſo de ſemplici.

Pilole ſine quibus eſſe nolo di Nicolò.

Le pilule ſine quibus eſſe nolo, purgano valentemente il capo dalla cholera, dalla flemma, dalla melanconia, & di ogni male humore. Vagliono oltre modo alla oſcurità, alla caligine, & cataratte de gli occhi, & cuſtodiſcono il vedere. ſono conferenti alla ſuffuſione, & dolore delle orecchie, & alla paſſione iliaca: hora a comporle prendonſi di aloe hepatico lauato, & odorifero dramme quattordici: di mirabolani citrini, cheboli, indi, emblici, & bellerici, reubarbaro, maſtice, aſſenzo, roſe viole, ſena, agarico, & cuſcuta ana dramma vna. peſtaſi ogni coſa ſottilmente, poi con quantità di ſucco di finocchio, che baſti alla confettatione, nel quale ſian trite, & poluerate di ſcammonea dramme ſette & meza, & paſsato anchora detto ſucco giu da vn panno, ſi fa maſsa, vngendoſi le mani, ò con olio di viole, ò con olio commune lauato, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nelle pilule ſine quibus eſſe nolo.

Le pilule ſine quibus eſse nolo, che coſi ſon dette dalla grande efficacia, ſenza laquale l'altre quaſi nulla poſsono, ſono di inuentione di Nicolò, & ſono vtiliſſime, & molto coſtumate. Alcuni oſseruano altra arte nella confettatione loro di quella che n'ha detto il proprio autore: percioche non paſsano altrimenti la ſcammonea col ſucco per panno: ma la meſchiano con l'altre coſe, & con ſucco di finocchio ne fanno maſsa, & paſta. Noi (come nel principio del ragionare delle pilule dicemmo) ingroſſiamo al fuoco libre vna di ſucco di finocchio depurato con oncie tre di mele, colquale poi ne ſtemperiamo prima nel mortaio la ſcammonea, & meſseui poi l'altre polui facciamo la maſsa. A queſto modo ne ſtanno poſcia morbide, & piu a lũgo ſi conſeruano in perfettione. Vogliono tuttauia molti Medici, & coſi pare che voglia ogni perito, che non la ſcammonea, ma il diagridio ſia che ſi metta in queſta compoſitione, & parimente in ciaſcuna altra di pilule, & di polue ancora, & ſimili: auenga che non ſia dall'autore ſpecificato diagridio. Et quatunque ne gli elettuari non permettano queſta permutata diſpenſatione, auiene che in eſſi elettuari ſiano parti, & materie atte a poterla correggere, & meglio comportarla che non ſono in queſta delle pilule.

Pilule lucis maggiori di Meſue.

Le pilule lucis maggiori uagliono ſommamente alle indiſpoſitioni

tioni frigide de gli occhi. accreſcono, & fortificano il uedere, tirano fuori, & riſoluono i cattiui humori caliginoſi, & i uapori, che ſono nel cerebro: fortificano gli ſpiriti dell'intelletto, e conſeruano tutto'l corpo in ſanità. Nè a chi le piglia è neceſsario l'aſtenerſi dal cibo. a comporle toglionſi di roſe, uiole, aſsenzo, coloquintida, turbith, calamo aromatico, noci moſcate, ſpigo nardo, epithimo, carpobalſamo, xilobalſamo, ſeſeli, ſeme di ruta, ſquinantho, aſaro, maſtice, garoffani, cinnamomo, ſeme d'aniſi, di finocchio, d'apio, caſſia, zaffrano, e macis, ana dram. 2. di tutti i mirabolani, & reubarbaro ana dram. 4. d'agarico, & ſena dram. 5. d'eufragia drã. 7. d'aloe ſucotrino peſo uguale di tutte le coſe, & confettanſi con ſucco di finocchio, & ſe ne danno da due fino a tre dramme.

Pilule lucis minori di Meſue.

Le pilole lucis minori, hanno la medeſima intentione, che le ſopradette. però piglianſi di xilobalſamo, e carpobalſamo, ana dra. vna: di celidonia dramme cinque: di roſe, uiole, aſsenzo, & eufragia ana dramme tre: di ſena, epithimo, agarico, coloquintida, licio, lapis lazuli, ſquinantho, & di ciaſcuna ſpecie de mirabolani, ana drãme due & meza: di aloe ottimo al peſo di tutte le coſe. faſſi maſsa con ſucco di finocchio, e di celidonia.

Oſſeruatione.

Sono amendue le compoſitioni di queſte pilule lucis maggiori, & minori oſseruate, quantunque molti, & quaſi la piu parte non oſseruino ſe non le maggiori. Ha l'vna, & l'altra vn valore, & vna facoltà medeſima, fuori però (& a queſto ſia bene ad auertire) che le maggiori hanno piu uigore nel ſoluere la flemma, che la melanconia: & le minori in cõtrario di ſoluere piu le materie melanchoniche, che le flemmatiche.

Pilule di reubarbaro di Meſue.

Le pilule di reubarbaro uacuano gli humori groſſi, & viſcoſi, conferiſcono alle febri lunghe natę da diuerſi humori corrotti da molte putredini. uagliono alla doglia del fegato, & ſoccorrono coloro che ſono in principio d'hidropiſia. ſi prendono di reubarbaro dra. 3. di ſucco di liquiritia, aſsenzo ſecco, & maſtice ana dram. vna: di mirabolani citrini dram. 3. & meza: di ſeme di finocchio, & d'apio dram. meza: di trochiſci diarhodone dram. tre, & meza: di ſpecie di hiera picra dramm. 10. & cõfettanſi con acqua di finocchio, & ſe ne danno due dramme con ſiero caldo la ſera nel ueſpero.

Pilule di rauedſeni di Meſue.

Le pilule di rauedſeni fanno alle oppilationi del fegato, & della milza, & giouano all'hidropiſia. ſi fanno coſi. ſi togliono di rauedſeni dram. ſette: d'amoniaco, ſerapino, & bdellio ana dramme dieci: di lac-

ca dram. otto: di opopanago, mezereone, & gomma ana dramme quattro: di turbit dramme dieci: di ſpigo, polio, & aloe ana dramme cinque: di maſtice dramme due: di mirabolani citrini dramme dieci. Diſſoluanſi le gomme con buon vino, & faccianſi pilole. ſe ne danno due dramme con acqua di formaggio.

Oſſeruatione.

Queſte due deſcrittioni di pilole di reubarbaro, & di rauedſeni, quantunque ſieno vn medeſimo, non eſsendo il rauedſeni altra coſa, che reubarbaro. ſono nondimeno differenti le loro compoſitioni, & appreſso ad alcuni ſono coſtumate ſeparatamente: Vogliono però molti ſaui, & coſi pare che lor conſenta ognuno, che le prime di reubarbaro ſieno che ſole ſi vſano poſsendo quel tutto, & con piu efficacia, che vagliano quelle di rauedſeni: ma ſe pure Medici alcuni a queſti non acconſentiſſero, ſi poſsono ſodisfare col tenere preparata l'vna, & l'altra. Ci ſono altre pilole di queſto nome d'altri autori: ma non ſi vſano.

Pilole de tribus cum reubarbaro magiſtrali.

Le pilole de tribus cum reubarbaro, ſono di grandiſſimo giouamento allo ſtomacho, al petto, & al capo purgano la colera groſsa, & la flemma. onde ſi piglia di reubarbaro bono, agarico eletto, & aloe ſuccotrino per ciaſcuno parte eguale. ſi tritano, & ſi fa maſsa con mele roſato con aſperſione d'alcune goccie di vino ottimo odorato.

Oſſeruatione.

Queſte pilole de tribus cum reubarbaro ſono magiſtrali, & molto degne. Ci hanno alcuni, che per l'agarico, che v'è detto ſemplicemēte, vi mettono il trochiſcato, & altri operano queſti: ottimamente, ve'l mettono puro, & eletto, ſi com'è deſcitto. Pochi ſono ancora, che nella confettatione u'aſpergono le goccie del vino aromatico, che troppo vi ſono d'vtile.

Pilole auree di Nicolò.

Le pilole auree purgano ſenza moleſtia il capo. Acuiſcono il vedere, & l'vdire, conferiſcono alle ventoſità dello ſtomacho, & de gli inteſtini. a farle prendonſi di aloe, & diagridio ana dram. cinque: di roſe, & ſeme di apiò ana dramme due, e meza: di ſeme di aniſi, & di finocchio ana dram. vna e meza: di zaffrano, maſtice, & coloquintida ana dram. vna. ſi fa maſsa con dragantho infuſo.

Oſſeruatione nelle pilole auree.

Le pilole auree, coſi dette dalla lor precioſità, ſono coſtumatiſſime, & quelle, che piu ſi laudano tra molte altre, che ci ſono di mente d'altri autori. Nicolò in queſta compoſitione vi ha le parti interiori della coloquintidà, ſopra alle quali non pochi ſi ſono affaticati in fare certo la migliore parte di eſsa coloquintidà eſsere la polpa iſteſsa, come non

lo haueſſe fatto chiaro Meſüe nel ſuo capitolo. Noi in luogo loro vi oſſeruiamo i ſuoi trochiſci.

Pilole cochie di Raſis.

Le pilole cochie purgano valentemente gli humori colerici, gli flẽmatici, & groſſi. Et marauiglioſamente mondificano il capo, & vagliono alla doglia, alla emigranea, & a quella dello ſtomaco, & vacuano gli humori dell'vno, & dell'altro. hora fannoſi così. toglionſi di polue di hiera dram. dieci: di coloquintida dram. 3. & vn terzo d'vna dram. di ſcammonea dram. 2. e meza: di turbith, & ſticados ana dram. 5. ſi fanno pilole, delle quali ſe ne danno dieci.

Oſſeruatione nelle pilole cochie.

Queſte pilole cochie, coſi dette, perche giouano elleno ſommamente al capo, ſon digiſſime, & coſtumate molto. Le deſcriue Raſis nel nono ad Almanſore nel capitolo de cephalea, & emigranea nel modo che l'habbiamo noi dette. Nelle quali non hauendo egli liquore, con cui formarle, è venuto, che molti (ſi come ſi vede in alcuni luoghi) l'hanno tenute preparate coſi in polue, ſtimando; che tale foſſe la intentione dell'autore: & che poi ſi haueſſero a formare con quei liquori, che pareua a Medici, che ſi conueniſſero. Dalla oſſeruatione è forſe nato, che non tutti ad vn modo iſteſſo hanno la medeſima formatione. Alcuni l'hanno con ſucco di cauoli, alcuni altri con ſucco d'aſſenzo, altri con vino, altri con mele roſato, & altri con ſiropo di ſticados, ordinate. Tra i quali liquori il vino per eſſere piu temperato, & virtuoſo ad imprimere in queſte ſpecie vna facoltà ottima, & confortatiua, ſi ha pel migliore. Et che ſia però eletto, & di quelle qualità, che lor ſi conuenga, & ridotto, come di ſopra dicemmo nel principio delle pilole, ad vna tenace groſſezza con mele. Per lo quale veramente, ſi come ne potiamo noi far fede, ne ſono poſcia le pilole con eſſo confettate digniſſime molto di eſſere, & di operatione. Alcuni ſu queſte pilole, & il Manlio primo de gli altri, hanno eſpoſto, che la polue della hiera picra, che va in queſte pilule, non deue eſſer l'iſteſſa di Galeno, ma ſi quella recitata dal proprio autore nel nono trattato ad Almanſore, al capitolo 64. doue egli parla del dolore, & apoſteme dello ſtomaco: la qual deſcrittione da quella di Galeno non di altro è differente, fuori che d'hauere le roſe in luogo del zaffrano: per la qual coſa oſseruando molti queſta tale eſpoſitione, ne hanno preparate le pilole con detta polue. Et noi ancora credendo d'operar bene, habbiamo vſato vn tempo di prepararle, & le vſauamo tuttauia, ſe non che vn giorno hauendo da confettare con altri medicinali meza onza di polue di hiera, & volendoui porre il zaffrano, che vi mancaua (percioche coſi ſenza zaffrano le teneuamo, a fine, che hauendone a preparare queſte pilole vi poteſſimo metter le roſe in lor luogo, & in altre compoſitioni il zaffrano) ci addimandò il molto

Magnifico, & eccellente Fiſico, e Medico M. Giulio de gli Anſelmi, che iui a caſo ſi trouò con altri Medici peritiſſimi, la cagione, che coſi ſenza zaffrano teneuamo eſſa polue di hiera, a cui eſponeſſimo le ragioni dette. Lequali ad eſſi coſtumatiſſimi in queſta ſcientia non piacquero, & in tutto le reprobarono. Et iui tra loro la coſa conſiderando, & diſputandola, conchiuſero, che nella inuentione di queſte pilole non vi accadeua queſto permutamento di roſe in zaffrano, ne meno permutatione di qualunque altra coſa ſi voglia eſsere, che aſſai bene, & con buono ſtudio l'hauea l'autore della hiera compoſta per eccellenza col zaffrano, col quale pur ſappiamo, & ſallo chi è diligente, quanto con quello ſia virtuoſiſſima nella infermità del capo, & dello ſtomacho, di cui ne hanno queſte pilole la virtù loro principale, & la piu egregia. la qual ſententia ci è dipoi ſtata affermata da altri Medici prudentiſſimi, & certamente che eſſa è veriſſima, ſi come chiaramente ſi puo conoſcere nel proprio autore. Il quale parlando di queſte pilole nel libro dopo al decimo trattato delle medicine, che particolarmẽte vagliono a varie infermità, coſi ne dice.

Confettione di hiera magna, che in luogo delle pilole cochie conferiſce a doglia, & a vertigine di capo per adunatione, & all'infermità del vedere oſcuro, cauſato da humidità, & principio d'acqua. la permiſtione della qualle ſegue egli nella propria forma, che è detta delle pilole, con la medeſima doſe. Meſue di Raſis piu moderno nel quinto capitolo, ch'ei fa delle medicine particolari, che ſono atte a purgare l'humore flemmatico, che genera doglia di capo, racconta la medeſima preparatione di queſte pilole di mente di Mahomet figliuolo di Zaccharia, ilquale è lo iſteſſo Raſis: nè di altro è differente, fuori, ch'è tutta duplicata nel peſo, & che in luogo delle dramme ſette, e meza di coloquintida, v'hanno (dice egli) alcuni altri teſti dramme otto de i ſuoi trochiſci detti alandahal, aſſignandogli pure anco il nome delle pilole cochie con l'eſſere, & di virtù, & nobiltà ſimile alla hiera picra (intendendo però, come ſempre ſi deue intendere ſcritta aſſolutamente) con la doſe pure di due dramme, fino à due & meza. onde chiaramente ſi può conoſcer la ragione, che habbiamo detta eſſer veriſſima. Ci ſono d'altri autori altre pilole nominate cocchie: ma non ſi coſtumano, ſaluo che pur vogliono alcuni Medici, che ſi oſſeruino quelle attribuite à Galeno, che riferiſcono piu autori, fatte l'vna d'aloe, maſtice, coloquintida, ſcammonea, & aſſenzo, o'l ſuo ſucco per ciaſcuno parte egua le, formate con ſucco di ſolatro, ò d'endiuia: la facoltà delle quali è di uacuare gli humori del capo, & di tutto il corpo, & dare vigore all'altre medicine, che ſeco ſi meſchiano: & l'altra con aloe & ſcammonea ana onze due: di trochiſci, di coloquintida, & ſucco d'aſſenzo ana onza vna, formate con ſucco di cichorea. & quantunque mai di queſto

nome

nõme nel'vna, ne l'altra ſcriueſſe Galeno. Deueſi in q̃ſte di Raſis eſſere accurato di porui la ſcammonea preparata, & coſi la coloquintida fatta in trochiſci, che altrimente operariano con faſtidio del ventre, & con dolore dello ſtomacho.

Pilole di hiera ſemplice.

Le pilole di hiera ſemplice riſcaldano, aſſottigliano, abſtergono, eſſiccano, aprono l'oppilationi, digeriſcono, & eſpurgano commodamente gli humori colerici, flemmatici, groſſi, lẽti, & viſcoſi. diſſipano le ventoſità, & ſeparano le materie ne pori, & nelle vene ſtrette inſuppate, come in ſpugna. ſono molto efficaci a gl'affetti del capo, dello ſtomacho, del fegato, delle reni, della madrice, delle gionture, & dell'altre parti frigide, & ſono conueneuoli a chi per ſtudio di lettere, ò ſimil'altra cauſa ſi ſia lo ſtomaco indebolito. onde a comporle pigliaſi di polue di hiera ſemplice detta da Galeno, quanto che ſi vuole, & con mele roſato ſi forma vn globo, & ſerbaſi.

Oſſeruatione.

Queſte pilole di hiera ſemplice ſono coſtumatiſſime, & molto degne. Vogliono alcuni Medici, che ſi coſtumino in cambio dell'elefangine, & che eſſe operino piu efficacimente di quelle.

Pilole di hiera con agarico.

Le pilole di hiera con agarico vacuano la colera, & la flemma, & conferiſcono al capo, allo ſtomaco, & al petto. onde che chi comporre le vuole, prenda polue di hiera con agarico, & con mele roſato formi vna maſſa, & vſale.

Oſſeruatione di hiera con agarico.

Queſte pilole di hiera con agarico ſono veramente digniſſime, & coſtumate molto da ciaſcuno, quantunque tutti non le preparino rettamente per non oſſeruare vna compoſitione medeſima. Et niuno anchora, fuori che'l Braſauola (per quanto habbiamo noi veduto, & praticato) ha parlato di queſta compoſitione, ne interpretata veriteuole. Alcuni prima di lui ſono ſtati, che conſiderando qual poteſſe eſſere queſta hiera con agarico ritrouata da molti sì virtuoſa in tante ordinationi, molte ſe n'hanno imaginate, & di quelle maſſimamente, che ritrouauano eſſere con agarico in antidotari, & pratiche de Medici antichi: ſi come di tali molte, & molte ſe ne vendono. Altri poi, come il Thertoneſe, & il Suardo, non alcuna di queſte hanno diſteſe ne ſuoi volumi: ma vna v'hanno eſpoſta magiſtrale con nominatione di pilole di hiera compoſita, ouero con agarico fatta con ſpecie di hiera ſemplice, & agarico preparato per ciaſcuno dramme quattro, di aloe onza vna, con formatione di mele roſato. Et queſta è che piu generalmente è oſſeruata, auẽga che nõ ſia legitima, & vi predomina troppo l'aloe.

l'aloe. Altri dopo coſtoro pẽſando pure quale queſta hiera poteſſe eſſer cõ agarico, quella ſtimarono, che fuſſe, c'ha Meſue nel fine del trattato, ouero capitolo de capopurgijs conferenti a doglia di capo frigida, del quale è cosi recitata.

Hiera noſtra. Vale alla doglia della flemma frigida, mondifica lo ſtomacho, & il ceruello, conforta il fegato, e tutti i membri nutritiui: onde toglionſi di carpobalſamo, xilobalſamo, caſia, cinnamomo eletto, ſpigo, aſaro, maſtice, cubebe, macis, noci moſcate, ſquinantho, & agari co ana dram. 5. di zaffrano dram. 3. d'aloe ſucotrino lib. vna: di mele quanto baſta: coſtoro certamente non s'oppoſero male, conoſcendo eſ ſa compoſitione uirtuoſiſſima in quel tutto, c'ha di lei detto il ſuo auto re, & che in eſſere s'appreſſa ancora piu (come ſcernere ſi puo paragonã dola alla vera:) Nondimeno quantunque ſieno ne le facoltà pari: non fa però, che non ſia la iſteſſa uera, & perche habbia ognuna il ſuo luogho, eſporremo quella deſcritta, & veriſſima del Braſauola nell'eſami ne delle ſue pilole, coſi dicendo. piglianſi di cinnamomo dram. ſei. pel quale non l'hauendo di canella dram. 12. di aſaro, maſtice, ſpigo nardo, xilobalſamo, & agarico ana dram. ſei di zaffrano dram. 5. di aloe dram. cento, ouero nouanta, & quel che ſegue. Vero è, che in queſta molti Medici, anzi la piu parte, volendoui l'agarico cõ piu dominio lo vi creſcono. onde poi non è da marauigliarſi, ſe da tutti ad vn modo non è compoſta, & preparata. Noi ancora non volendo preterire il commune vſo, nè torſi della ſtrada, oue gli altri caminano, habbiamo con molti Medici eccellentiſſimi voluto conſiderare queſta compoſitione, laquale da tutti c'è ſtata accertata degna, ſi come l'ha detta il Braſauola: benche a facoltà piu valida ci habbiano detto poterſi preparare cõ onza vna di polue di hiera ſemplice, d'agarico finiſſimo fregolato giu da vno ſtaccio dram. 2. quella del Braſauola non n'ha piu che vna, con tre grani: ouero porui di eſſo agarico trochiſcato dram. 3. che già per queſta dramma non ſarà di piu forza, ma eguale. Et con mele roſato formarne un globo. Et coſi n'haurebbe queſta confettione congiunto cõ l'agarico quel tutto d'vtile, che per lui le ſi attribuiſce. A i quali noi vbidientiſſimi con quella fede, che a tanti huomini ſi deue, la preparaſſimo, & poi ſempre tale l'habbiamo fatta con honorati ſucceſſi. Et componẽdo la, non fa molto, alla preſentia dell'Athrazino di Macerata medico digniſſimo fu da lui conſiderata interamente & laudata molto. Et coſi hãno dopo fatto molti altri, a quali l'habbiamo moſtrata. Et auenga che le pilule di hiera ſemplice ſieno in quel tutto efficaciſſime, in che ſono queſte: non fą però, che euidentemente non ſi ſorga in queſte aiuto preſtantiſſimo, & certo per l'agarico equiualente, & conforme alla iſteſ ſa hiera in facoltà, & con eſſa a fin poſto ſolamente d'accreſcere il uigo re, & ſpecialmente doue ſi conoſce piu il biſogno di mondificar cõ pre-

ſtezza

ſtezza i ſentimenti,& di vacuare la flemma,& aiutare gli aſmati.

Pilule maſticine del Conciliatore.

Le pilule maſticine del Conciliatore,preſeruano,& mondificano lo ſtomacho da ogni infermità, & leſione intrinſeca, non permettendo, che ui ſi generi, e putrefaccia humori, & opera no ſi che i putrefatti, & corrotti in eſſo ſtomacho, ſi nettino,& s'emendino, mondificando le rughe,& parieti ſue immonde. Et in que giorni, che ſi continuaranno: non ſentiraſſi moleſtia,nè infeſtatione di doglia di ſtomacho, ne di capo. Nè coſa altra è piu certa, ne ſalubre ne caſi detti.è medicina ottima a gli attriſtati per melanconia,& molto ſoueneuole a luoghi ſecreti delle donne uitiate,& a tutte le infermità interne. hora a farnele ſi togliono di maſtice chiaro dram.4.di aloe eletto dram. dieci: di agarico fino dram.tre,& confettaſi con ſucco di altilia,& daſsene da quindeci a venticinque.

Oſſeruatione nelle pilule maſticine.

Queſte pilule maſticine del Conciliatore, che coſi è detto il clariſſimo Pietro d'Abano, come ſi vede nell'additione da lui ſeguita ſopra a Meſue nel capitolo ch'ei fa dell'indigeſtione dello ſtomacho,ſono famigliari,& vſitate molto da ciaſcuno,& le piu laudate anchora di quante altre ci ſieno di queſto nome. Il Pedemontio pur ſopra a Meſue nel fine della cura dell'appetito corrotto nel cap. 19.racconta queſte pilule alzandole a virtù ſublime nella deſcrittione & facoltà, in cui fu detta dall'Apponenſe, & come da lui tratte le habbiamo noi deſcritte. Il ſucco de l'altilia,colquale vuole l'autore,che ſi formino: non è ancora chiaro che coſa egli ſi ſia. ſono bene alcuni, che allegando il parere di Simone Genoueſe,(& queſto pare, che intenda ancho l'autore proprio) affermano che ciò ſia la ſapa; & altri contradicendo accertano eſser il ſucco dell'arthemiſia.Ilche noi ne l'vno, ne l'altro affermiamo, ne reprobiamo: ma ſeguendo l'openione,& l'vſo de noſtri uecchi,& de Medici eccellenti,oſseruiamo di confettarle con ſiropo di ſticados: Ilquale molto lor ſi conuiene per la buona facoltà, che tiene di giouare all'infermità capitali, & melanchoniche: & in preſeruare, & difendere ogni membro dalla putrefattione: di che n'hanno queſte pilule la uirtù principale. ſi potrebbe ancora,quando ſi uoleſse,ſodisfare l'intentione,ch'eſse tengono di giouare a luoghi ſecreti delle donne uitiati con formarle in ſucco d'arthemiſia, ò col ſuo ſiropo, & ſeriano nel caſo detto eccellentiſſimo. Ci ſouiene ſcriuendo hora queſte pilule (& non ſia forſe ſenza utile il dirlo) in quanta ſtima l'hebbe Papa Paolo Terzo, felice memoria, lequali, mentre che uiſse tanto le furono care, & famigliari, che piu, e piu volte l'eſsaltò laudandole molto per medicina rara, & ſaniſſima. onde poi appreſso a molti Signori ne vennero in credito,& vſo grandiſſimo. la compoſitione però hauea di giũta due dramme

me d'ottimo reubarbaro, & tanto altro di pilule eleſangine in luogo dell'aloe, con l'aggregatione pure del ſiropo di ſticados, & erano parimente, come quelle dell'Apponenſe virtuoſe, & eccellenti, & con piu efficace giouamento ne gli ſplenitici, e fegatoſi, con non ſo che di piu nel purgare la cholera, & la flemma.

Pilule ſtomatiche di Meſue.

Le pilule ſtomatiche purgano lo ſtomaco, il capo, il fegato, gli ſentimenti, le gionture, la flemma, & la cholera citrina. a comporle ſi pigliano di turbith dram. dieci: di maſtice dram. 4. di roſe dram. tre: d'aloe peſo vguale di tutte le coſe, & confettaſi con ſucco di aſſenzo.

Oſſeruatione nelle pilule ſtomatiche.

Queſte pilule ſtomatiche di Meſue ſono quelle, che piu ſi laudano di tante altre ſtomatiche, che ci ſono. A certi piaceria piu che quelle ſi oſſeruaſſero, c'ha pure Meſue, ma non di ſua inuentione, dietro alle pilule eleſangine, nel proprio antidotario fatte con dramme ſette di ſpecie di hiera, di mirabolani cheboli, indi, & citrini ana dramme tre: di agarico dramme due, di turbith dramme dieci, di epithimo cretenſe, & aniſi ana dramme due, & meza, di ſale indo dramme due, di aſſenzo, & ſcammonea ana dramme tre, & meza, confettate con peneti dramme tre, & di ſucco di ſcariola a baſtanza. Noi non u'oſſeruiamo ne l'vna, ne l'altra, che ſuppliſcono i noſtri Medici ò con quelle di hiera ſemplice, ò con le maſticine.

Pilule aſſaiereth di Gentile

Le pilule aſſaiereth ſono conuenienti allo ſtomacho, al capo, & al fegato. purgano la cholera groſſa, & la materia flemmatica. Hora prendeſi di polue di hiera ſemplice oncia vna, di maſtice, & mirabolani citrini ana dramme quattro, di aloe oncie due, di ſiropo di ſticados quanto baſta.

Oſſeruatione nelle pilule aſſaiereth.

Sono queſte pilule ſenza la doſe di alcun ſemplice riferite da Auicen. nel primo Fen del terzo ſuo libro al 29. cap. del canone della vniuerſale curatione, nel principio di quelle coſe, che debolmente purgano il capo, con la nominatione iſteſſa di aſſaiereth, laquale quantunque ſia barbara, la ſtimiamo noi però nome di confettione, ò compoſitione, ch'è il medeſimo. Gentile da Fuligno diligentiſſimo interprete d'Auicenna nel luogo detto, dichiarando con ſauio diſcorſo il dire tutto d'Auicenna eſſere in detta compoſitione lo aloe, la hiera, & la giunta del maſtice a confortare piu lo ſtomaco, & i mirabolani, che prohibiſcono i uapori caldi, & acuti, che non aſcendano dallo ſtomaco al capo, doſò, & rettamente ciaſcun ſemplice nella proportione, che di quel luogo tratta, l'habbiamo deſcritta; & che'l Montagnana ancora oſſeruando Gentile deſcriſſe: & che poi ſimilmente hanno

no oſſeruati i Luminari,il Suardo,il Prepoſito,il Siluio,& tanti altri,& tuttauia da chi ſcriue, & diſpenſa è oſseruata. Quelle, che pure di queſto nome ſcriue il Montagnana nel ſuo antidotario con tre additioni, non ſi oſſeruano. Queſte in quel tutto ſono ualoroſe, che promettono nel loro fonte.

Pilole di fumiterre di Auicenna.

Le pilole di fumiterre conferiſcono alla ſcabia,& rogna,& purgano la materia aduſta.a farle toglionſi di mirabolani citrini,cheboli,& indi ana dramme cinque: d'aloe ſucotrino dramme ſette : di ſcammonea dramme cinque:confettanſi ſenza alcuna ceſſatione con acqua di fumiterre,tanto che ſi ſciugano,& ſciute che ſieno,s'inſuppano un'altra volta,& ſi fanno ſeccare.Et fatto coſi tre fiate,che ogn'vna ſia con una ſorbitione,dimettendole tanto che ſi iſpeſiſcano,& tali diuenuto,ſe ne fanno poſcia pilole.

Oſſeruatione nelle pilule di fumiterre.

Queſte pilole di fumiterre ſono di Auicenna, & da lui recitate,ſi come l'habbiamo noi moſtrato nel ſettimo capitolo, che ei fa della cura della ſcabia con ſpurimento, ouero prurito acceſo, nel quarto libro,al ſettimo Fen nel terzo trattato. ſono coſtumate appreſso d'ognuno; quantunque tutti non la preparino ad vno modo ſteſso. Alcuni, anzi i piu, credendoſi, che Auicenna per l'acqua di fumiterre habbia inteſo la lembicata, con quella le confettano: ma perche poſcia ne vengono duriſſime, s'hanno penſato alcuni altri, che non l'acqua lembicata,ma il ſucco ſia,col quale s'habbino a confettare.Et a queſto modo pure(auenga che ſia di quello dell'acqua migliore) ſi fanno in breue duriſſime.Il che noi eſsaminando,& conſiderando la cagione della confettatione loro,piu utile,comprendeſſimo, che coſi confettate poco ui rimaneua di ſpirito del ſucco.Ne con quella ſpeſſezza reſtauano,con quale è l'intentione dell'autore, che reſtano. Onde noi per ſodisfarlo in tutto,ſiamo ricorſi da Medici peritiſſimi,co quali conſigliatici,prouaſſimo aſſai migliore modo eſſere aggregarle pure col ſucco di fumiterre(che coſi il ſucco d'ogni herba hanno inteſi, & deſcritti gli antichi per l'acqua loro, ſi come già da molti ſauij è fatto chiaro) per via d'imbibatione,con l'aſpergerui nella fine della ſpeſſatione baſteuole quantità di ſiropo maggiore di fumiterre. nel qual modo ne vengono i mirabolani,l'aloe,& la ſcammonea ad eſſere rettificati,& fatti virtuoſi.& per che eſſo modo ſia a tutti noto,qui diſtintamente lo diremo,per porgere alla confettione non poco d'vtilità.

Polueriamo ogni coſa ſottilmente, poſcia a Sole feruente le poniamo in vaſo vitriato,& vi fondiamo ſopra di ſucco di fumiterre depurato quantità,che baſti ad inſupparle,& maneggiamole con vna ſtecca di legno.Et diuenute ſecche, vi reffondiamo ſopra nuouo ſucco, & coſi fac-

facciamo da tre a quattro volte. Poi nella fine, ch'in tutto non ſieno ne liquide, ne ſecche, vi meſchiamo quella quantità, c'habbiamo detta, che ci pare, che ſia baſtante a tenerle morbide, & in quella ſpeſſezza, che nella deſcrittione propria ha detto Auicenna ſuo autore, & ſerbiamole digniſſime.

Pilole d'agarico di Meſue.

Le pilole d'agarico purgano il petto, & la flemma groſſa, & viſcoſa, & conferiſcono all'aſma, & alla toſſe antica. però piglianſi di agarico dramme tre: di radici di giglio celeſte, & paſſio ana dram. vna: di turbith dramme cinque: di hiera picra dramme quattro: di coloquintida, & ſarcocolla ana dramme due: di mirrha dramma vna, ſi confetta con ſapa, & ſe ne danno due dramme.

Oſſeruatione nelle pilole d'agarico.

Queſte pilole d'agarico ſono, che ſi coſtumano, e che ſi laudano piu ancora dell'altre, che ci ſono di queſto nome. Ne fa mentione Meſue, oltre nell'antidotario nell'indiſpoſitione del petto, & del polmone. nel cap. dell'aſma, & chiamale di ſua intentione. ne d'altro ſono a queſte differenti, fuori, che ſono nel peſo duplicate. Le racconta Auicenna medeſimamente, benche ſenza mirrha, nel terzo lib. al decimo Fen del primo trattato, al quaranteſimo cap. Alcuni Medici, & forſe ſtudioſamente hanno aggiunte a queſte pilole inſieme con l'agarico di maſtice drãme tre; il quale non hauendo Meſue, & non ve lo approuando molti dotti, l'habbiamo noi laſciato. Ci marauigliamo molto, che'l dotto Braſauola non habbia fatto chiaro, ò ſe vi ſia d'utile, ò nò, nel diſcorſo, ch'egli ci ha ſcritto.

Pilole d'hermodattoli maggiori di Meſue.

Le pilole d'hermodattoli maggiori ſono di certiſſima proua nel dolore delle podagre, & giunture venute per cagione fredda; ma a pararle ſi prendono d'hermodattoli, mirabolani citrini, turbith, coloquintida, bdellio, & ſerapino ana drãme ſei: di caſtore, ſarcocolla, euforbio, opoponaco, harmel, & ſeme d'apio ana dramme tre: di zaffrano dramma vna e meza. confettaſi con ſucco di cauoli.

Pilole d'hermodattoli minori di Meſue.

Le pilole d'hermodattoli minori vagliono a medeſimi difetti, che le maggiori: ma però prodotti da cagione calda. a farle ſi togliono de hermodattoli dram. cinque: di ſcammonea dramme due e meza: di mirabolani citrini dramme tre: di roſe dramme due: d'aloe dramme dieci, ſi confettano con catartico roſato. ſe ne danno due dramme.

Pilole d'hermodattoli d'inuentione di Meſue.

Le pilole d'hermodattoli di ſua inuentione purgano egualmente le materie ſottili, & le groſſe, & tanto le tirano fuori dalle parti vicine, quãto dalle lontane. onde preparandole, ſi pigliano hermodattoli, & aloe

ana

ana dramme cinque: di mirabolani citrini, & turbith ana dramme quattro: di gengiouo dramme due. ſi confettano con elettuario roſato.

Oſſeruatione nelle pilole d'hermodattoli.

Queſte tre deſcrittioni di pilole d'hermodattoli ſono in vſo; ma nõ però oſſeruate da tutti generalmente. Di quelli ſono, che vſano ſolamẽte quelle di Meſue: & altri poi, & quaſi la piu parte le due prime: le maggiori, & le minori, le quali noi ſempre ancora habbiamo oſſeruate, & tuttauia oſſeruiamo. ſono però ſtati, & ſono alcuni Medici, che nõ poco le biaſmano tutte per gli hermodattoli, che dicono eſsere il colchito ephemero velenoſo di Dioſcoride. Altri poi ſono ſtati, & ſono, che vedendole riuſcire con felici operationi le laudano molto, & le coſtumano. De gli altri ſono, che in vece di queſte pilole, ò ſieno le maggiori, ò le minori vſano l'artetiche, ò quelle di nitro del Tralliano, ò le Arabiche, ouero le fetide, ò quelle di Serapino. Alcuni ſono, & non ſi appõgono queſti male, che pur vogliono, che quelle di hermodattoli ſi oſſeruino; ma ſi rimouano gli hermodattoli, mettendo nel luogo loro i trochiſci di coloquintida: nondimeno con tutte queſte ragioni pur ſi proua, che compoſte con gli hermodattoli vſuali ſono digniſſime.

Pilole fetide maggiori di Meſue.

Le pilole fetide maggiori vacuano gli humori groſſi flemmatici, & i colerici. conferiſcono al dolore delle gionture, delle podagre, delle ginocchia, del dorſo, dello ſtomaco, de i fianchi. Vagliono in ſomma ad ogni dolore nato da humore crudo, & all'alphi, alla elefantia, all'albara, & alla lepra acuta. ſi ordinano in tale maniera. prendonſi di ſerapino, armoniaco, opoponago, bdellio, coloquintida, harmel, aloe, & epithimo ana dramme cinque: d'hermodattili, & eſula ana dramme due: di ſcammonea dramme tre: di cinnamomo, ſpigo, zaffrano, & caſtore ana dramma vna: di turbith dramme quattro: di gengiouo dramma vna e meza: di euforbio ſcropoli due. ſi diſsoluono le gomme con acqua di porri, & ſi fa maſsa, & ſe ne danno due dramme.

Oſſeruatione nelle pilole fetide maggiori.

Queſte pilole fetide maggiori ſono, che ſi laudano piu di tutte le altre, che ci ſieno di queſto nome, & che ſi oſſeruino ancora da tutti generalmente. ſopra alla compoſitione altro non ci è che dire, ſaluo che l'harmel è ſpecie di ruta ſeluatica, & non è la cicuta, ſi come ſi hanno creduto, & credono certi, per la quale ſi mette, non lo hauendo, i ſemi della domeſtica. l'acqua de porri, con laquale vanno diſsolte le gomme, & confettata tutta la compoſitione, quantunque ſecondo la intentione de gli antichi, doueſse eſsere il loro ſucco, ò la decottione, non fa però quì caſo importante, ſe ella ſia la ſtillata: percioche non ſempre ſi hanno de porri da leſsare, ò da trarne il ſucco. alcuni Medici pare

che

che non ſi habbiano curato ſe in difetto dell'acqua de porri, ſi ſia operata la leſſatura dell'aglio domeſtico:

Pilole artetiche di Nicolò.

Le pilole artetiche vagliono alla doglia artetica, flemmatica, & alla podagra, & altri dolori ſimili. la onde toglionſi d'hermodattoli, turbith, & agarico ana dramme quattro: di caſſia lignea, ſpigo, garofſani, xilobalſamo, carpobalſamo, macis, galanga, gengiouo, maſtice, aſaro, ſaſſifragia, ſeme d'aniſi, di finocchio, di ſparagi, di ruſco, grani del Sole, roſe, & ſal gemma ana dramma meza: d'aloe peſo vguale a tutte le coſe, & confettaſi con ſucco di finocchio, ouero d'iua, & ſeruaſi.

Oſſeruatione nelle pilole artetiche di Nicolò.

Queſte pilole artetiche ſono di Nicolò di Salerno. la deſcrittione non poco ci ha dato che fare per ritrouarla vera. In molti teſti, & in quei maſſimamente ſtampati in Lione in ottauo foglio fino del 1531. è ſcorrettiſſima, & piena di molti errori. Prima per l'aſaro vi è l'aſſa fetida, congiunta ancora d'oncie due di ſcammonea. la quale, auēga che ue l'habbia poſta curioſo autore, non vi s'approua. E manifeſtamente errata ancora nella doſatione di piu ſemplici copulati inſieme, che douendo eſſere, come l'ha detta il proprio autore, di dramma meza per cadauno, vi è di dramme due. In altri teſti piu noui non habbiamo trouato ne l'aſaro, ne l'aſſa fetida. la onde volendo noi la chiarezza di tāta diuerſità, l'habbiamo oltre il conſiglio di tanti Medici, co i quali l'habbiamo conſigliata, voluto anco vederla piu chiara. Et coſi, come l'habbiamo deſcritta, tale l'habbiamo trouata in teſti antichiſſimi, & a mano ſcritti, a quali pienamente habbiamo creduto. tra i due ſucchi, co quali virtuoſamente ſi puo formare la compoſitione, piu aſſai ſi lauda quello d'iua, che l'altro di finocchio ridotto a ſpeſſezza, però con poco di mele. commendano alcuni il formarle con ſiropo di ſticados, ouero d'iua, che l'vno, & l'altro nell'intentione di queſte pilole s'approuano digniſſimi.

Pilole arabiche di Nicolò.

Le pilole arabiche purgano valentemente tutti gli humori, & tanto i freddi, quanto i caldi, & coſi i groſſi, come i ſottili. leuano la triſtitia, & generano allegrezza. Ricuperano il vedere, l'vdire, & la memoria, conferiſcono alle vertigini, al dolore di teſta, a i denti, alle gengiue, alla ſuffuſione dell'orecchie, allo ſtomacho, & alla milza. Et queſto fanno in ogni tempo, & in ogni etade, fannoſi coſi. piglianſi di aloe oncie quattro: di brionia, mirabolani citrini, bellerici, indi, cheboli, emblici, maſtice, diagridio, aſaro, & roſe ana onza vna: di zaffrano dramma vna: di caſtore dramme tre. confettanſi con ſucco di finocchio, ouero di aſſenzo.

Oſſeruatione nelle pilole arabiche.

Digniſſime veramente ſono queſte pilole arabiche per le virtù, & facoltà, di che eſse ſono piene, & dotate. Non le ſcriuono però rettamente ne il Thertoneſe, ne il Suardo. Sarà coſa ottima, ſe nel confettarle, il ſucco di finocchio ſi inſpeſſirà con vn poco di mele ſopra il fuoco in quella maniera, che di ſopra habbiamo detto, & coſi ancora volendo col ſucco di aſsenzo.

Pilole inde di Meſue.

Le pilole Inde giouano molto alla melanconia, & a gli affetti ſuoi, ſono ottime al cancro, alla lepra, alla morphea negra difficile al curarſi, al timore, alla quartana, al dolore della milza, & all'ittericia ſplenetica. ma a prepararle ſi prendono di mirabolani indi, helleboro negro, & polipodio ana dramme cinque: di epithimo, & ſticados ana drāme ſei: di agarico, lapis lazuli lauato, coloquintida, & ſale ana dram. tre: di ſpigo, & ſucco d'eupatorio ana dramme due: di garofani drāme vna: di hiera picra dram. dodici, ſi fa d'ogni coſa maſsa con ſucco di apio, & daſsene da due dramme fino a due aurei, ſono ſane, & prouate, & ſi danno con acqua di formaggio.

Oſſeruatione nelle pilole Inde.

Queſte pilole Inde, coſi dette dal coſtumarſi in India, come le Arabiche nell'Arabia, ſono ī vſo nel modo, che deſcritte le habbiamo, tratte da Meſue di inuentione di Hali nel ſuo antidotario, & commemorate ancora nel capitolo, che egli fa dello helleboro, da queſte poco differenti.

Pilole muſcate magiſtrali.

Le pilole muſcate vagliono a difetti matricali. hora ſi toglie d'aſsa fetida, caſtore, & opoponago ana dra. vna e meza: di cumino, cinnamomo, ſeme di peonia, di agno caſto, rubia di tintori, & ſauina ana drāme tre. ſi fa maſsa con triphera magna ſenza opio, & vſaſi.

Oſſeruatione.

Queſte pilole ſono molto fetenti, quantunque habbino nome di muſcate, ſono ſolamente in vſo ſul Mantouano.

Pilole di ſerapino di Meſue.

Le pilole di ſerapino fanno al dolore delle giunture, della ſciatica, & della podagra: conferiſcono al dolore della madrice, & promouono i menſtrui. a farle ſi pigliano di ſerapino, armoniaco, & bdellio ana drāme due: di ſeme di apio, di ammio, di aniſo, & harmel ana dramma vna: di acori, ſeiteragi Indiano, calamento fluuiale, centaurea, polio, coſto, & ſal gemma ana dramma meza: di aloe dramme ſei: di coloquintida dramme cinque: ſi fa di tutte le coſe maſsa, & vſaſi.

Oſſeruatione nelle pilole di ſerapino:

Queſte pilole di ſerapino ſono le ſeconde recitate da Meſue, & quelle, che piu ſi oſſeruano, che quante ci ſieno di queſto nome di altri autori. La compoſitione è ſenza il liquore, colquale ſi hanno da formare, & farne pilole. onde non tutti le confettano a vn modo iſteſſo. Alcuni, anzi la piu parte, le formano con mele roſato. Altri con ſucco di cauoli. Noi conſiderando le ſue facoltà, & qual ſpecie di liquore ſaria migliore al confettarle, ſtimaſſimo (il che poſcia non è ſpiaciuto a Medico alcuno) che col diſſoluere le gomme con acqua ò con ſucco di porri, non poco le bonificarebbe in virtù, & che con lo aggregarle poi tutte con ſiropo di ſticados, che le tenga morbidite, non ſia ſe non ottimo modo. Et queſto vtile ſi può conoſcere eſſere di intentione dello autore, hauendo la formatione delle prime con acqua di porri.

Pilole di opoponago di Meſue.

Le pilole di opoponago conferiſcono alla paraliſia, alla tortura, alle infermità de nerui frigide, al dolore delle gionture, delle ginocchia, & del dorſo. onde a farle prendonſi di opoponago, ſerapino, bdellio, armoniaco, hermodattoli, & coloquintida ana dramme cinque: di zaffrano, caſtore, mirrha, gengieuo, pepe, macropepe, caſſia lignea, mirabolani citrini, bellerici, & emblici ana dramma vna: di ſcammonea dramme due: di turbith dram. quattro: di aloe dramme dodici. ſi infondono le gomme in acqua di cauoli, & ſi fanno pilole, & daſſene dramma vna fino a dramma vna e meza, con acqua di camepithio.

Oſſeruation nelle pilole d'opoponago.

La deſcrittione di queſte pilole è tutta chiara. Il modo di comporle è queſto. ſi infondono le gomme in ſucco di cauoli: fatte tenere, tanto che ſi ſmongino, & ſmonte, ſi fa con l'altre coſe maſſa, oprandoui, ſe ſia il biſogno, ſucco pure di cauoli, tanto che baſti, & ſerbaſi.

Pilole di bdellio maggior di Meſue.

Le pilole di bdellio maggiori vaglionο al fluſſo dell'hemorrhoidi, & alle ſue vlcere, & al ſouerchio corſo de menſtrui. ſi parano in cotal modo: toglionſi di bdellio dramme dodici: di ammio dramme tre: di mirabolani cheboli, indi, bellerici, emblici, veneree aduſte, & carabe ana dramme due e meza. infondaſi il bdellio in ſucco di porri, ſi fa maſſa, & daſſene da due a tre dramme.

Pilole di bdellio d'inuentione di Meſue.

Le pilole di bdellio di ſua inuentione poſſono il medeſimo, che le dette, & fannoſi coſi. piglianſi di mirabolani indi, emblici, & bellerici ana dramme cinque: di bdellio dramme dieci: di ſcoria di ferro, & ſeme di porri ana dramme tre: di coralli aduſti, carabe, & concole aduſte

ſte ana dramma vna e meza: di margarite dramma meza, ſi confettano come le prime.

Oſſeruatione.

Queſte due deſcrittioni di pilole di bdellio maggiori, & d'inuentione di Meſue ſono, che habbiamo vedute, che ſi vſano. Non però amendue da tutti generalmente oſſeruate: Alcuni, anzi i piu, ſeguẽdo l'vſo de ſuoi primi, coſtumano ſolamente le prime. Altri poi coſtumano quelle di ſua inuentione, ſtimando, ſi come n'hanno conſiglio da Medici peritiſſimi, ch'elle ſieno nel difetto dell'hemorrhoidi piu degne, & valoroſe. Il che certo è da credere, che ſieno. Ne già Meſue, medico eccellentiſſimo per ſane, & eſperte tanto le haurebbe laudate, ſi come gli ha fatto, ſe prima nelle facoltà loro certiſſime non le haueſſe conoſciute, & eſperimentate. Chriſtoforo de gli Honeſti nella eſpoſitione, che fa in Meſue, dice, che queſte di ſua inuentione ſono ſimili, & conformi quaſi in virtude, & nel modo alle maggiori. ma che ſono meno coſtrettiue, & di leue ſolutione nel ſoluere eſſo fluſſo dell'hemorroidi, quantũque habbino, come quelle, virtù pari di confortare, & vigorare il fegato, & la milza à deboli, & rilaſſati. A che, & non malamente, ripugnano la piu parte de Medici moderni, col non poco marauigliarſi, che habbia egli ciò detto, & creduto, che pure queſte di ſua inuentione conoſcono di piu valore nel conſumare, nel conſtringere, nel curare, & nel ſedare eſſo fluſſo: & valere anco parimente nelle vlcere da quello cagionate ne gli inteſtini, nel petto per acuità, & aduſtione di humori melanconici, che fluſſibilmente eſcono, & ſcorrono dalle ſue veni. Delle veneree, che ſono nelle maggiori. non ſappiamo conoſcere, che ſieno coſa piu veriteuole, & certa, che le concole, per hauer coſi accertato Serapione in tre lettere, nella ſua ſinonima, nella R. nella S. & nella V. nel lequali chiaramente ſi comprende che ſieno le madriperle, con lequali maeſtreuolmente ſe ne fan varie compoſitioni, come è noto: Primamente dice eſſo Serapione nella R. che Reſticados è certa coſa fatta di veneree traportata da San Giacomo, la cui parte eſteriore nella coccia fricate, & lauate fanſi ſimili, & come le margarite: & nella lettera S. ſeguẽdo dice, che Sadaffa è coſa fatta di uene, trapportata da ſan Giacomo; le cui parti di fuori fregolate, & lauate, ſi fanno ſimili alle margarite: & nella lettera V. dice, che Venera, cioe cochlear è portato da San Giacomo, &c. ſi che ò Venerea, ò Vene, ò Conchole, che ſi trouano in quale ſi voglia deſcrittione, ſempre per vna coſa medeſima s'intenderanno, & di tutte, come piu degne le madriperle. Nel cui difetto vgualmente porranno le porpore, ouero le oſtrache, tutte notiſſime & in facoltà equiualenti in ſtitticare, & conſumare, & mondificare. ſono nondimeno l'altre conchole, che piu ſpecie ce ne ſono, nel potere medeſimo virtuoſe: ma le predette ſono certamente le piu nobi-

li. Alcuni ſi hanno penſato, & creduto, che Venerea, & conchole non ſieno vna coſa medeſima per non le hauere Meſue di vn nome proprio in amendue le deſcrittioni di queſte pilole. Ma in vero troppo ſi ingãnano: percioche Meſue ſcientiſſimo, & prudentiſſimo, come egli fu, conobbe aſsai bene, ch'erano vna coſa medeſima: ma coſi ne nomi, in cui eſſi ſono nelle proprie deſcrittioni, le diſse per non preterir l'ordine nelle maggiori, nelquale erano ſtate dette prima da ſuoi autori: ſi come bene ſi poſsono vedere in Serapione, & in altri. Il Thertoneſe, & il Suardo ſi hanno penſato, che vna medeſima coſa non ſieno le conchole, & le Veneriane: percioche le hanno eſpoſte per radici di acoro, per eſsere queſt'herba, ſi come ſi legge in Dioſcoride, detta da Romani Venerea. Erra il Manlio ancora nel riprendere il Thertoneſe, dicẽdo, che il teſto è corrotto, & che non Veneree aduſte deono eſſere dette: ma auellane aduſte: le quali già non ſi conoſcono, che vagliano in q̃ſto caſo, come beniſſimo ſi conoſce valerui le conchole. Percioche la loro cenere non ſolamente ne gli antidoti: ma ſemplicemente vale (ſi come accerta anche il Silano nel nono ad Almanſore) nel raffrenare q̃ſto corſo, & fluſso dell'hemorroidi. Non ſeria in queſte confettioni ſe non ottima coſa (& coſi oſseruiamo noi ſempre di fare) di correggere, & rettificar li mirabolani con alcune goccie d'oglio omphacino, ouero ſucco di cotogni, ò'l ſuo olio, ouero peſtargli con alcune amandole per megliorargli & emendargli di quel nocere, che potrebbono cõ l'appicarſi troppo allo ſtomacho.

Pilole di nitro d'Aleſsandro.

Le pilole di nitro d'Aleſsendro, cacciano ogni humore tanto ſottile, quanto groſso, e tanto caldo, quanto freddo da ogni parte lontana, & remota. onde ſono conueneuoli ad ogni doglia di giontura, & al capo, confettanſi in queſta guiſa. ſi prende d'aloe, coloquintida, ſcammonea, bdellio, helleboro negro, & gomma ana dramme vna: d'euforbio, & baurach ana dramma meza. confettanſi con ſucco di cauoli, & daſsene da vna fino a due dramme.

Oſseruatione nelle pilole di nitro.

Queſte pilole di nitro d'Aleſsandro Tralliano laudate tanto dal Braſauola per ſingolariſſime in ogni doglia di giontura ſono deſcritte da Meſue per le piu forti pilole, che ſieno all'epilepſia, & all'artetica, & podagra pure nel cap. dell'epilepſia, & d'inuentione d'Aleſsandro Tralliano: ma però moderate alquanto piu, hauendo eſso Meſue ſminuito l'euforbio, & il baurach, ò nitro che'l vogliamo dire. Aleſsandro ha l'euforbio d'vna parte integra, & tutti gli altri ſemplici di meza, & Meſue gli ha tutti d'vna parte fuori che l'euforbio, e'l baurach, che ha di meza. onde alcuni ſauiſſimi non poco ſi ſono mara-

uigliati

uigliato del Braſauola, che piu toſto (come pure ch'ei dica) gli piacc cia d'imitare Aleſsandro, che Meſue, hauendogli fatta piu piaceuole q̃ſta compoſitione noioſa. Ilche ſe coſi foſse, molto ſi ſcoſtaria eſso Braſauola dalla coſtuma de moderni piu eccellenti nello aſtenerſi, che fanno nello vſo del medicare, vſandolo con le piu piaceuoli medicine, che poſsono: Benche eſso Braſauola (nõ ſi ingannando però noi) non dica, che la compoſitione, come la ha detta Aleſsandro, ſi habbia ad imitare, & oſseruare: ma che per comeos, & per corth, che ſono amendue nomi di gomma: l'vno appo i Greci, & l'altro apo gli Arabi ſi habbino ad intendere per eſsa gomma: Et che malamente hanno eſpoſti coloro, che corth ſia le ſcorze dello helleboro, & quelli ancora, che lo hanno detto ſcorza di gomma. Ma che piu errore è ſtato di quello de gli inuentori delle pilole Aleſsandrine, che pone il Suardo nel ſuo Theſauro, tratte forſe da queſte? Nellequali per comeos, ui ſi comprende lo ameos, non diſcrepando eſse pilole molto nel rimanente da queſte di Aleſsandro: per lequali aſsai bene ſi potriano coſtumare, ſe quanto vagliono nelle materie frigide, tanto ſi conoſceſse, che valeſsero nelle calde. Et perche ſono certamente valoroſe, & degne, & coſtumate molto, & maſſimamente nella Lombardia, qui le eſponeremo per ſodisfare ognuno nel modo proprio, in cui lo ha eſpoſto il Suardo.

Le pilole Aleſsandrine magiſtrali vagliono alla infermità melanconica, al cancro, alla lepra, alla morphea vera, & difficile da curare, & alla infermità frigida de nerui con humidità, che ſia difficile a deradicare. Fanno alla flemma viſcoſa, conferiſcono alla cholica flemmatica, & ventoſa, & a gli hidropici, & al dolore di milza, & a frigidità dello ſtomacho. Togliesi di aloe buono, e ſublime oncia vna: delle parti interiori della coloquintida, diagridio, aſsenzo, bdellio, & ameos ana drã. meza: di maſtice dramme quattro: di aniſi dramme due: di euforbio dramme tre, e meza: di helleboro negro dramme due, e meza. & con ſucco di cauoli ſi fanno pilole, & daſsene da una, a due dramme. Il baurach, c'ha poſto Meſue, pel nitro di Aleſsandro, nelle ſue pilole, quantunque non dica egli, che debbia eſsere il minerale, ò lo artificiale che di queſte due ſpecie, lo diſtingue egli nel ſuo capitolo, l'artificiale, è che piu ſi lauda, & che ſi oſserua, & è come egli dice, il fiore nitroſo, & bianco, che ſi ha dalle muraglie vecchie, & molto antiche, & humide. Hanno detto alcuni moderni, poterſi p queſto ſalnitro nelle medicine, che però ſi tolgono per bocca, vſare il ſale gemma, ilquale è piu benigno, & tien de l'isteſsa facoltà di quello, & è meglio comportato da ogni ſtomacho: ma di queſto, come d'ogni altra coſa di dubio, ne tolgono i diſpenſatori pure il parere de ſauij Medici. il ſucco di cauoli, con cui vanno formate le pilole, & ſimili altre, ſarà di verdi, che ſi chiamano volgarmente cauoli dall'olio. Ilquale ſi pu-

rificarà,& faraſſi poſcia ſpeſſo con vn poco di mele,nel modo che in al cune altre pilole habbiamo di ſopra detto.

Pilole di mezereon di Meſue.

Le pilole di mezereon ſono valentiſſime a gli hidropici, & purgano l'acqua citrina dal fegato, & i ſeroſi eſcrementi. Però ſi confetta in queſto modo. ſi togliono di foglie di mezereone infuſe in aceto, & eſſic cate dramme cinque: di mirabolani citrini dramme quattro: di mirabo lani cheboli dramme tre. confettanſi con manna, ouero tamarindi diſ-ſolti in acqua d'endiuia.

Oſſeruatione nelle pilole di mezereon.

Sono queſte pilule di mezereone in vſo, & potenti a gli hidropici, & ſpecialmente ne piu robuſti di compleſſione. Il mezereone, cioè l'oli uella, coſi detta volgarmente, è la thimelea di Dioſcoride, ſi come è già noto, nel cui genere ancora, quantunque malamente, connumerano gli Arabi la chimelea, & la laureola, per vna certa loro ſimilitudine, che hanno nelle frondi. Et ſono pur queſte ſi come è il mezereone note, & conoſciute, & ſi di modo da moderni autori illuſtrate, & dal Matthiolo maſſimamente, che piu ſopra non v'è nel conoſcerle dubio. Deueſi però in ciaſcuna di loro hauer queſto riguardo di nõ darle in medicina, ſe prima non ſieno corrette, & preparate, però ch'elle ſono di tanto pericolo, che poſſono vccider col ſcorticare le viſcere, & aprir i meati delle vene. la onde diſſe Meſue, ch'l mezereone era ſimile al veleno, con altri ſuoi nocumenti appreſſo di nuocere a tutte le membra principali, doue ſono le baſi, & il fondamento di tutte le virtu del corpo. Alcuni, anzi quaſi tutti, vogliono, che ſi confettino, & con manna, & con tamarindi per ciaſcuno vguale portione diſſolti pure, ſi come è detto nella deſcrittione, con acqua d'endiuia.

Pilole d'eupatorio maggiori di Meſue.

Le pilule d'eupatorio maggiori ſanano il dolore del fegato, la oppilatione, & l'itteritia, & conuengono alle febri periodiche. a comporle ſi pigliano di mirabolani citrini, ſucco di eupatorio, ſucco di aſsẽzo ana drãme tre: di rauedſeni drãme tre, & meza: di maſtice drãma vna: di zaffrano drãma meza: di aloe drãme cinque. ſi confettano con ſucco d'endiuia, & ſe ne danno due dramme con acqua di formaggio.

Oſſeruatione nelle pilole maggiori di eupatorio.

Queſte pilole di eupatorio maggiori, coſi dette a differentia delle mi nori, ſono in vſo, & ſono anchora ſtate deſcritte da altri autori auanti di Meſue: ma però differenti a queſte per gli ſemplici variati nel peſo. onde già per queſto non ſi habbiamo noi punto da marauigliarſi, ne pẽ ſare meno, che non ſenza arte, & ottimamente lo habbia coſi ſtudioſamente ſcritte Meſue, & habbia coſi fatto di molti altri antidoti, a fine ſolo di vtilità, & miglioramento loro; percioche, come conoſce aſſai

bene

bene ogni ſciente nelle iſteſſe deſcrittioni di antidoti, ſi veggono da lui eſſere ſtati corretti, emendati, ridotti, & fatti di eſſere piu piaceuoli. I Reuerendi di Araceli errano certamente nella eſpoſitione, che fanno ſopra a queſte pilole, dicendo nel fine della compoſitione, che il dire, che vi ha lo autore, che ſi confettano con ſucco di endiuia, & che ſi dieno con acqua di formaggio, è peruerſo; percioche non coſi deue dire: ma ſi bene, che ſi confettano con ſucco di endiuia, ouero con acqua di formaggio. Nel che, quanto habbino male diſcorſo, ſi puo conoſcere & nelle pilole di lapis lazuli, & in quelle di reubarbaro, & in quelle di rauedſeni, & nelle inde, nelle quali vi è chiaramente, che tutte ſi habbino a dare con acqua di formaggio, eſſendoui prima la confettatione di altri liquori. Vogliono alcuni Medici, e non ſi oppongono queſti male, che ſi confettino ò con ſiropo di ſucco di endiuia, ò con quello di eupatorio.

Pilole ſebelie di Meſue.

Le pilole ſebelie vagliono alle oppilationi dello ſtomaco, del fegato, & della milza, & vacuano le materie della hidropiſia. Hora ſi preparano in tal maniera. prendonſi di ſpigo indiano dram. cinque: di ſpigo romano dram. due: di reubarbaro, agarico, & epithimo ana dramme quattro: di coſto, maſtice, chamedrio, & amomo ana dram. tre: di zaffrano dramme due: di mirrha, cinnamomo, garoffani, & ſquinantho ana dramma vna: di aloe dramme dieci. ſi confettano con vino antico, & ſe ne danno due dramme con vino miſto.

Oſſeruatione nelle pilole ſebelie.

Queſte pilole ſebelie dette (ſe il vero dice Braſauola) dal nome del ſuo autore, & nõ come dicono i Reuerendi di Araceli, dall'eſſere compoſte di varie ſpecie aromatiche, ſono in vſo appreſſo ad alcuni. Lo ſpigo romano, ò Italiano che ſia, detto da alcuni, è lo iſteſſo (come accertano piu ſauij) nato dalla lauanda volgare, & nato in ogni horto, quantunque altri lo eſpongano altra coſa.

Pilole communi contro a peſte di Raſis.

Le pilole communi contro a peſte coroborano lo ſtomaco, il fegato, & il capo, & mondificano eſſe parti, & tutto il corpo da gli eſcrementi flemmatici, cholerici, & putridi, & ſono efficaciſſime nel preſeruare ogni vno dalla peſte. hora toglionſi di aloe dramme quattro: di mirrha, & zaffrano ana dramme due. confettaſi con vin bianco ſottile, & odorato, & daſſene dramma vna a digiuno.

Oſſeruatione nelle pilole communi contro a peſte.

Queſte pilole coſi dette, come uogliono alcuni, per darſi sẽza guardia, ò pure perche fanno communemente ad ogni infettatione di peſte, ſono in vſo grandiſſimo, & ſpetialmente ne tempi peſtiferi. il ſuo autore le narra nel quarto ad Almanſore, nel capitolo doue parla del morbo

peſtilentiale, & della ſua cura, e cautela di quello. Ce ne ſono altre deſcrittioni d'altri autori: ma non ſi vſano. Auicenna nel quinto capitolo della preſeruatione di peſte, nella prima Fen, nel quarto trattato commemora queſto medicamento d'aloe, di mirrha, & di zaffrano, & non ui doſa alcuno d'eſſi ſemplici. Oſſeruano, & uagliono molti ſapienti, che nel loro vſo, nel tempo di peſte vi ſi aggiunga tanto bolo armeno orientale, che ſia al peſo dello aloe. Altri ſono, che non ue ne uogliono altro, ch'vna dram. & altri due. L'additione di eſſo bolo ui è certamente vtiliſſima, & degna per il uigore ſublime, che egli tiene di preſeruare, & difendere, & ſanare chiunque ſi troui oppreſſo da peſte, ſi come fidelmente accerta Galeno nel nono delle facoltà de i ſemplici, in eſso bolo armeno: & il Guainero nella ſeconda differentia nel capitolo di alcuni Bezardici, che ſi fanno contro alla peſte, & la fede ancora di tanti altri autori eccellentiſſimi, & la ſperientia certiſſima, che ſi è veduta tāte, e tante uolte.

Pilule bechiche di Raſis.

Le pilule bechiche di Raſis rimuouono la toſſe uenuta con ſiccità, & aſperità delle fauci, & del gorgozzule, però le ordina egli in queſta maniera. Piglianſi di ſucco di liquiritia, amido, draganthо, gomma arabica, & amandole purgate ana parte vna: di zuccharo bianco parti tre. ſi confettano con mucilagine di ſeme di cotogni, & fanſene formelle ſimili a lupini, lequali poi ſi tengono in bocca il dì, & la notte.

Pilole bechiche di Meſue.

Sono altre pilule bechiche di Meſue ſimili alle dette, che tengono la medeſima intentione, lequali ſi fanno coſi. ſi prendono di ſucco di liquiritia, & zuccharo bianco ana aurei ſei: d'amido, draganthi, & amandole dolci ana dram. 4. ſi confettano nella forma di lupini con mucilagine di ſeme di pſilio, ouero di cotogni, & vſanſi.

Oſſeruatione nelle pilule bechiche.

Queſte due deſcrittioni di pilule bechiche ſō riferite da Meſue, delle quali la ſeconda è detta eſser ſua nel cap. della cura della toſſe ſecca. coſtumano alcuni la prima di Raſis: & alcuni altri, & quaſi per tutto generalmente la ſeconda detta di Meſue. & queſta piace ancho piu a noi. ſono coſi dette bechiche per hauer tal nome ſignificatione di toſse. Il Mireſio deſcriue forſe cinquantaſei deſcrittioni di pilule bechiche, & niuna ſe ne coſtuma. Altri autori ne deſcriuon molte, che pur talmente non s'oſseruano: ſi formano, ſi come nelle deſcrittioni loro è detto, a guiſa di lupini, accioche lambendole ſotto la lingua, come è il coſtume di teneruele tanto, che ſi dileguino, meglio vi ſi accommodano. Alcuni ſogliono dall'vna, e dall'altra, che compongono rimouere il ſucco della liquiritia, & porui in ſuo luogo tanto altra polue dell'iſteſsa radice: & benche faccino queſto licentioſamente, o fanno però a piu delicatez-

za.

za. Noi acioche paiano di forma piu bella, ne facciamo picciole pallotte, & le ſchiacciamo con le deta mentre ſon freſche, ſopra d'vn ſtaccio: nellequali ui riman poi da l'vn lato i ſegni veramente belli a vedergli, & che paiono eſſere ſtate formate a poſta d'vn tal ſigillo. Il draganthо ui ſi proua con miglior operatione, ſe v'è poſto ben triturato, non mollefatto, come fanno alcuni. Certi nel traſcriuere queſte due compoſitioni hanno errato nel peſo de i ſemplici dell'vna, & dell'altra. Coſtumano in alcune parti certe rotole bianche, & le chiamano pure pilule bechiche, quantunque piu rettamente le poteſſero dire Confetto di diadraganthо; tendẽdo a quello che in piu luoghi ſi oſſerua, vera ſomiglianza. la compoſitione è fatta di zucchаro candito & amido per ciaſcuno parti tre: di peneti parte vna è meza: di draganthо per vn dì infuſo in acqua roſa parte una, & ne fanno rotole & le ſigillano.

Pilole per ogni catharro tratte da Meſue:

Pilole che giouano ad ogni catarrho, ſi come è coriza, toſſe catarrale, & qualunque affetto ſuccedente, fannoſi coſi. ſi togliono di mirra pura dramme ſei, di olibano dramme cinque: di opio, hioſciamò, & radici di lingua di cane ana dramme quattro: di zaffrano dram. vna e meza. ſi fa maſſa, & daſſene da meza dramma ad vna integra.

Oſſeruatione.

Eſſendo queſte pilole valentiſſime in reſiſtere alla calda, & ſottile diſtillatione, in mitigare il dolore, & reuma (che è fluſso di humore dalla teſta alle parti ſoggette) & a quel tutto, che promettono; ne vengono per ciò molto tenute care, & oſseruate da tutti. Si chiamano hoggidì da ciaſcuno communemente pilole di cinogloſsa, che coſi è detta la lingua di cane, herba hoggimai da tutti conoſciuta, dalla quale n'hanno eſse hauuto queſto nome. Meſue oltre il deſcriuerle nell'antidotario, donde l'habbiamo noi tratte, le deſcriue anchora di autorità d'Aleſsandro Tralliano, che ne fu l'inuentore nel capitolo della cura del catarro, della medeſima permiſtione di queſte: auenga che ſieno per metà, & che vi habbiano la formatione col ſucco di cinogloſsa, che coſi ſi giudica, che ſia il ſucco d'alchazaber humido, & le cõmemora ancora nel capitolo della toſse, pure di ſẽtẽza d'Aleſsãdro, ſono il nome di pilole d'Alchaiber: doue lo eſsalta ad ogni diffetto di catarro p medicine benedette, & d'eſsere delli ſecreti dell'arte. Aleſsandro autor proprio, vuole che ſi cõfettino cõ opio diſsoluto in pura acqua, nõ diſcordãdo in coſa altra, fuori che nõ ui ha il zaffrano: ilquale ſi giudica che l'habbia meſso Meſue nelle ſue dell'antidotario a fin'vtiliſſimo di cõfortamẽto, & che ei reprima, e tẽpri la malignità ſtupefattiua dell'opio. ſogliono alcuni, anzi molti, cõfettarle cõ acqua roſata, per hauere detto Nicolò nel deſcriuerle, che ſi tẽperano con Rhodoſtomata,

laqual

laqual accertà egli per acqua roſa, quantunq; altri lo eſtimano, come afferma il Braſauola ſu queſte pilule, che ella ſia vna compoſitione inſegnata da Paolo Egineta nel ſettimo libro, nel venteſimoquinto cap. fatta di due ſeſtari di ſucco di roſe, & vn ſeſtario di mele, & le confettano per ciò con mele roſato, parendo loro ſimile alla detta compoſitione. Altri oſſeruando la formatione cõtata di queſte pilole deſcritte da Meſue nel capitolo della cura del catarro, le confettano cõ ſucco delle frondi della cinogloſſa. Noi col conſiglio di ottimi Medici conſiderata la intentione di eſſe pilule oſſeruiamo di confettarle con ſiropo violato non cotto a perfettione. Ilquale, oltre che vi ſi conuiene, v'imprime ancho facoltà eccellente: auertendo che le radici della cinogloſsa deono eſſere ſecche, ſi come chiaramente eſpone Meſue nella deſcrittione del capitolo della cura del catarro, & Aleſſandro ancora nella ſua, nella quale dopo che ſi habbiano eſſiccate al Sole, vuole ch'elle ſi ſtaccino.

Pilole di lapis lazuli di Meſue.

Le pilole di lapis lazuli uacuano ualentemente la melanconia, & la cholera aduſta. a comporle ſi pigliano di lapis lazuli lauato dramme ſei: d'epithimo, & polipodio ana dramme otto: di ſcammonea, elleboro negro, & ſale indo ana dramme due e meza: d'agarico dramme otto: di garoffani, & aniſi dramme quattro: di hiera picra dramme quindici. ſi confettano con ſucco d'endiuia, e ſe ne danno due dramme con acqua di formaggio.

Oſſeruatione nelle pilole di lapis lazuli.

Queſte pilole di lapis lazuli ſono in vſo, e ſi coſtumano per quelle ancora del lapis armeno per hauer l'vna, e l'altra la medeſima facoltà. Dicono i Medici eſſer ualoroſe piu delle pilole inde, & che purgano clementemente, & vagliono al cancro, alla elephãtia, alla quartana, & a gli effetti tutti melanconici. e ſi poſſono formare col ſiropo di endiuia.

Pilole d'elaterio.

Le pilole di elaterio ſoluono primamente la melanconia, & la flema, & ſecondariamente la colera. coſi ſi preparano. ſi toglie di aloe parte vna: di maſtice parte meza: d'elaterio parte vna e meza, e ſi confettano ò con ſucco di cocumeri agreſti, ouero cõ ſucco di ſambuco, ò d'ebuli.

Oſſeruatione nelle pilole d'elaterio.

Sono queſte pilole in vſo, ma rare volte, eſſendo terribili, daſſene in poca quantità, ſi che non ecceda dieci grani, ne quali ne ſono cinque di elaterio. Ne robuſti ſe ne puo dar maggior ſomma, ma che però non paſſi mai l'elaterio il peſo di mezo ſcrop. che piu ſeria pericoloſo. Ne già ſappiamo perche tanto ſia ſtato ardito il Manlio nel ſcriuere, che ſe ne diano da tre inſino a cinque dramme: ſcriue Nicolò Mireſio alcune pilole mirabili di elaterio fatte con queſta compoſitione, di agarico grani diciotto, coloquintida grani ſei, di elaterio grani quattro: di reu

barbaro

barbaro exagio mezo: di aloe flauo dramma vna: di ſucco di liquiritia, ouer d'apio, ò d'aſſenzo quantità che ſi ueda ſufficiente. e forma pilole come erui, ſe ne danno quando ſi ua a dormire, ouer a meza notte ò tredici, ò quindici, ò diciaſette, & beueſi ſopra vna tazza di uino ottimo temperato. ſcriue nel loro fronte eſsere mirabili per chi è difficile lo ſpirare ſe non col collo diritto. e coſi nel purgare la flemma, & diſſipare l'oſtruttioni delle viſcere nate da humori groſſi, e lenti. Et nel giouare parimente alla ſchirantia, & ſoluere l'humor flemmatico dello ſtomaco.

Pilole di aloe ſemplici, & compoſte.

Le pilole ſemplici ſono le iſteſse di aloe puro hepatico, ò ſuccotrino, & ſimilmente di aloe lauato, ò con ſucco di endiuia, ò di roſe riformate pel piu con acqua di endiuia, ò altro liquor ſottile, che malamente le vniſcono i groſſi, come mele roſato, & ſimili altri ſiropi. le compoſite ſono quelle, che chiamano alcuni cochie di Galeno, che le dice egli d'aloe al primo libro della compoſitione de medicamenti, nel ſecõdo luogo al primo cap. fatte pure, come di ſopra dicemmo, nelle cochie di Raſis, delle parti interiori della coloquintida (auenga che nel luogo detto habbiamo detto i ſuoi trochiſci) & di ſucco d'aſsenzo ana parte vna: d'aloe, & ſcammonea ana parte due, formate con acqua, ouero ſucco d'endiuia, ò di finocchio, ò di ſolatro. ſono compoſte ancora le magiſtrali fatte con onza vna d'aloe roſato: d'agarico preparato dram. tre: di maſtice dram. due: di ſpecie di diamuſco dra. meza: di vino maluatico quanto baſta. lequali hanno facoltà, digniſſima, & ualoroſa nel purgare, & corroborare lo ſtomacho, il cerebro, le uiſcere, gli occhi, & la matrice da putridi humori.

Pilole di Vlchechengi per la toſſe.

Piglianſi due dramme per ſpecie di abſintio, & del ſuo ſucco, di ſucco di eupatorio, di aloe, di mirabolani citrini, di maſtice, di zaffrano, di reubarbaro, di lacca lauata, di aniſi, di aſaro, di canella, & di ſeme di fumoterre, & tre di hiera pigra. ſi fa maſsa con acqua di ſolatro.

Pilole di lapis armeno per humore melancholico.

Piglianſi cinque dramme di lapis armeno lauato, & preparato, & altro tanto di hiera pigra, di epithimo, & di polipodio ana dramme otto: di ſcamonea cotta in vn pomo cotogno dramme tre: di garoffoli dramme due, & di ſale indo vna, & meza, ſi compongono con ſucco di ſolatro.

Oſſeruatione.

Queſte pilole ſono in vſo, ma rare volte ſono adoperate. ne ha pur Meſue vn'altra ſorte nel cap. del dolor di teſta fatto da humore melancholico ſcritte da Aleſſandro.

Pilole di coloquintida.

Piglianſi di coloquintida dramme ſei, di mirabolani citrini, & indi, di ſerapino, bdellio, ſarcocolla ana dramme cinque: d'aloe ſette, di melanthio, comino carmeno, origano perſico, naſturtio bianco, ſal gēma, & aſſenzo romano ana dramme vna. Infondanſi le gomme in acqua di porro, & con le altre coſe forminſi pilole.

Oſſeruatione.

Si fanno hoggi in diuerſi luoghi due ſorte di pilole di coloquintida, vna cioè la preſente, & l'altra di Galeno. ma non ſono molto in vſo. purgano valoroſamente ta cholera.

Pilole di zaffrano.

Tolganſi tre dramme di zaffrano, vna e meza di cubebe, vna per ſorte di ſucco di liquiritia, & di olibano. ſe ne fan pilole con rob di uin cotto.

Oſſeruatione.

Queſte pilole ſono ſcritte da Meſue nel capitolo oue ſi narra della uoce rauca, alche molto vagliono.

Pilole di ſtorace.

Piglianſi tre dramme per ſorte di ſtorace liquida bianca, di olibano, di mirrha, di ſucco, di liquiritia, & di opio. ſe ne fa pilole alla grandezza di vn cece.

Oſſeruatione.

Queſte piſole ſono ſcritte nel nono lib. ad Almanſore è da Raſis nel cap. della toſſe, a cui ſono ottime.

Pilule di Benedetta.

Piglianſi ſei dramme di ſpecie di benedetta, & ſe ne fanno pilole cō mele roſato.

Pilole di ſpica per lo ſtomacho.

Tolganſi quattro dramme di ſpica: di agarico, di amomo, di reubarbaro, di epithimo, di maſtice, di coſto, & di camedreos ana dram. tre: & vna per ſorte di mirrha, di cinnamo, di ſquinanto, & di garoffani, otto: di aloe, & ſe ne fan pilole.

Pilole di Caſtoreo per gli nerui.

Piglianſi vna dramma per ſpecie di caſtoreo, piretro, opio, zaffrano, gengiouo, euforbio, elaterio, ſucco di cauli ſeluatichi, leucopepe, nigella, ſaſſifragia, epithimo, ſpico nardo, & helleboro bianco. ſi fa maſſa con ſucco di bieta, & ſe ne formano pilole alla grandezza di vn cece.

Pilole optomere, cioè di otto ſemplici

Tolganſi due dramme per ſpecie di aloe, & di diagridio: vna di netta colloquintida, di epithimo di Candia, di agarico, di cheboli, di maſtice, & di abſinthio. ſi fa maſſa con ſucco di ſolatro.

Pilole Stittiche.

Piglianſi vna dramma per ſorte di acini d'vua, di fior di pomi granati, di pſillio, di conſolida maggiore, di ſangue di drago, di bolo armeno, di acacia, di roſe, di tartaro, d'hipoquiſtidos, di ſumach, di zaffrano, di gallia moſcata, di galanga, di cinnamomo, di ſpodio, di macis, & di gomma arabica, & mezadi opio thebaico. ſi compongono cō ſucco di lentiſco, ò di piantagine, & ſe ne fanno pilole alla grandezza di vn cece.

Pilole di cinque ſpecie de mirabolani.

Tolgaſi vna dramma, & meza per ciaſcheduno di tutte le ſpecie de mirabolani, di agarico, di diagridio, di colloquintida, & di ſena, due, & meza per ſorte, & cinque di grani di epithimo, turbith, aniſi, fenocchio, maſtice & di lapis lazuli, & di aloe vna oncia. ſi confettano cō ſucco di aſſenzo.

Pilole di cinogloſſa per catarrho & toſse.

Piglianſi quattro dramme per ſpecie di cinogloſſa: di opio, di ſeme di iuſquiamo, & ſei di ottima mirrha, cinque di olibano, due di garoffani, & ſimilmente due per ſorte di cinnamomo, & di ſtorace liquida. ſi fa maſſa con acqua roſa, & ſe ne fanno pilole grandi, come vn cece.

Pilole alla febre quartana.

Tolgaſi meza dramma per ſorte di coſto amaro, di ſpica aromatica, di camedreos, di cinnamomo, di zaffrano, di aſaro, di ſquinanto, di carpobalſamo, di amomo, di ſcordeo, di folio, di ariſtolochia rotonda, di polio, di maſtice, di garoffani, di gētiana, & di helleboro negro; & tre p ſpecie di epithimo di Candia: di agarico, di polipodio, & di mirrha, & di aloe lauato noue volte, & ſi peſtano, & ſi confettano.

Oſſeruatione.

Sono ſcritte queſte pilole da Gio. Serapione nel ſuo antidotario.

Pilole di Hermodatoli.

Piglianſi cinque dramme per ſpecie di hermodattoli, di ſatirion & di mezereon, dieci di hiera pigra, & cinque per ſorte di coloquintida, & di centaurea minore, due di euforbio, dieci di turbith, & vna p ciaſcheduno di tapſia inda, di gengeuo, di ſenape, di pepe, & di caſtoreo, ſe ne fanno pilole.

Oſſeruatione.

Tali pilole ſono narrate da Raſis nel nono libro ad Almanſore nel cap. della podagra, & ſciatica, alche ſono profiteuoli molto.

Pilole di Tapſia.

Tolgaſi vna drā. per ſorte di ſerapino, di amoniaco, bdellio, & opoponago, di aloe, di epithimo, & di agarico anā dr. j. & meza: di ariſtolochia rotonda: di centaurea minore, & di caſtorea anā dramme due: di macropepe, di gengeuo, di comino, di ameos, di ſeme di aniſi, di apio, di

di mirrha;& di zaffrano ana dramma vna: di mirabolani citrini, di hermodattoli ana dramme due,& meza: di ſenape, di tapſia, di polue di colloquintida, di legno aloe, di acoro, & di latte indo ana dramma vna. Si confettano con acqua di ſolatro minore.

Oſſeruatione.

Sono deſcritte queſte pilole da Auicenna nel quinto canone.

Pilole de Garofani.

Piglianſi meza dramma per ſpecie di garofani,& di galanga,& di muſchio,& di canfora ana dramma vna & piu: vna dramma di piretro, tre di aloe,& vna di ſenape, ſi fanno pilole con uino.

Oſſeruatione.

Scriue ſimilmente Auic. queſte pilole nel lib. 3. Fen 6. nel cap. del puzzo, ò del fetore della bocca.

Pilole di Sandaraca.

Tolganſi quattro dramme per ſorte di ſandaraca: di ſcorzi di oui, di fumoterre, & di ſeme di porro, due di ſale armoniaco,& quattro di ſcoria di ferro, & ſe ne fa maſſa.

Oſſeruatione.

Medeſimamente ne da la deſcrittione Auicenna nel libro terzo, fen 17. nel capitolo.

Pilole di Opio.

Piglianſi quattro dramme per ſpecie di opio, di zaffrano, & di caſſia lignea. ſe ne fanno pilole con vino bianco.

Oſſeruatione.

Sono ſcritte da Pietro Tuſſignano nel capitolo della phreneſia.

Pilole di Reupontico.

Tolgaſi vna dramma & meza per ſorte di ſucco di cocumero aſinino,& di artanita, vn ſcropolo di diagridio,& mezo per ſpecie di orobo, di ſiſeleos, di ſpica,& di legno aloe, ſi confettan con ſucco di apio.

Oſſeruatione.

Sono queſte pilole ſcritte da Bartolomeo Montagnana nel ſuo antidotario per fortificare li membri naturali.

Pilole di Diamuſco per ſuffocatione di matrice.

Piglianſi quattro ſcropoli per ciaſcheduno di mirrha, & di muſchio: & ſei dramme per ſorte di ſticados, di rubea tinctorum, di pulegio, di ſcorze di cedro, di pepe lungo, di corteccie di caſſia lignea: di ſcorze di caſſia interiore, di grani di peonia, & di calamo aromatico: ana dramme ſei, & meza di ſpica. ſi confettano con ſucco di arthemiſia.

Pilole de quattuor rebus.

Tolganſi due dramme per ſorte di coloquintida, ò di ſal gemma, di trochiſci alandal, & di diagridio,& di ſerapino: peſtanſi tutte que-

ſte coſe,& con ſucco di porro confettanſi : euacuano perfettamente la cholera.

Oſſeruatione

Queſte pilole da Franceſco Pedemonte nel cap.del dolore de gli inteſtini ſono deſcritte, & à ciò ſono ottime.

Pilole turbitate.

Piglianſi ſedeci dramme di ottimo turbith, & bianco: & di roſe ſette: di mirabolani citrini dieci: di aloe dodici: di maſtice, & di zaffrano ana dramme tre, ſe ne fa maſſa con ſucco di aſsenzo.

Oſſeruatione.

Euacuano queſte pilole la flemma, & la cholera, confortano etiandio lo ſtomacho, & il fegato,& fanno digerire.

Pilole imperiali, ſcritte da Nicolò marauiglioſe allo ſtomacho.

Tolgaſi meza dramma per ſorte di noce moſcata: di ſpica inda, di zaffrano, di legno aloe, di cardamomo maggiore, & minore: di garofani: di amomo, & di cinnamomo, ſimilmente meza per ſpecie di gengeuo: di galanga, di zedoaria, di cubebe, di macis, di ſeme di aniſi, di maſtice, ſeme di finocchio, di carpobalſamo, dalle cinque ſpecie de mirabolani, di turbith bianco,& gummoſo, di manna eletta, di agarico bianco, & di foglie di ſena, di eletto reubarbaro dramme quattordeci,& meza: di ottimo aloe dramme uintiſette. peſtanſi tutte queſte inſieme fuor che lo aloe,& ſe ne fa maſſa con buon vin bianco.

Pilole di Euforbio.

Piglianſi due dramme per ſorte di euforbio: di agarico, ſagapeno, & bdellio, due di coloquintida, & cinque di aloe, ſi fa maſſa con acqua di porri.

Oſſeruatione.

Euacuano tali pilole la flemma,& giouano alla paraliſia, & tirano da nerui gli humori groſſi, ſi come narra Meſue.

Pilole Aleſſandrine magiſtrali.

Pigliaſi vn'oncia di ottimo aloe: di coloquintida, di diagridio, di aſſenzo, & di bdellio ana dramma meza: meza di ameos, quattro di maſtice, due di aniſi, tre & meza di euforbio, & due di helleboro negro, ſi fa maſſa con ſucco di cauli.

Oſſeruatione.

Vagliono queſte pilole alle infermità melancholiche, al cancro, alla lepra, alla morfea negra, alle infermità fredde de nerui, gioua a dolori cholici, all'hidropiſia flemmatica,& uẽtoſa, al dolore di milza, & alla compleſſion fredda del ſtomacho.

Pomo di laudano per tempi di peſte.

Tolgaſi vna dramma per ſorte di ottimo cinnamomo, di garoffani, di ambra, di muſchio, & di ſtorace calamita, di macis, di ſeme di ginepro,& di roſe roſſe ana dramma vna, & meza: di incenſo bianco,

& di

& di mirrha ana dramma vna: di ſandali citrini, di bolo armeno, & di calamo aromatico ana dramme due: di canfora dramme tre, & di laudano oncie ſei, & tanta quantità di cera che baſti. Si peſtano in vn mortaio col piſtello caldo, & ſi fa maſſa aggiungẽdoui alquanto di vin maluatico, ò di vernaccia.

Pomo di Ambra per tempo di peſte.

Piglianſi quattro dramme di eletto laudano, & quattro di ſtorace calamita vna & meza per ſorte: di legno aloe, di cardamomo, di mirrha, & di maggiorana, vna di roſe roſſe, vna & meza di incenſo biãco, meza di ottima ambra, vn ſcropolo di muſchio, & tanta cera che baſti, ſe ne faccian pomi in vn mortaio, come di ſopra è ſtato detto.

Il fine delle pilole.

DISTINTIONE

DELLI TROCHISCI.

SONO i Trochiſci diuerſi antidoti, compoſti di varij medicamenti: molto ſono dalle pilole differenti di permiſtione, & d'eſſibitione. Differiſcono ſolo in queſto, che le pilole ſi oſſeruano in maſſa molle, & tenera, quantũque alcune s'induriſcano, & i trochiſci in forma dura, & ſecca: ſi chiamano coſi trochiſci dalla rotõdità, ò circolo, ò rota, che uogliamo dire, allaquale hãno ſembianza, per formarſi rotondi; benche ſi formano ancora quadrati, torti, oblonghi, triangolati, & in guiſa di frondi oliuari. Dalle cui forme, & altre ſimili auiene forſe, che gli antichi gli chiamarono orbicoli, paſtelli, trochiſci, & confettione oliuare: ſono in ſomma i trochiſci (che in queſto nome, come communemente. Sono chiamati, gli chiameremo noi) antidoti diuerſi, le cui facoltà ſono, come d'altri medicamenti ualoroſe, come nel loro fronte ſi ſcorge, a diuerſi affetti d'infermità varie, & ſi meſchiano ancora con diuerſi antidoti per accreſcere loro virtù, & valore.

Trochiſci di uipera di Galeno.

Non accade che ſi cercano le uipere nel mezo dell'eſtate, come ſogliono certi: ne meno il Verno, mentre ſono nelle cauerne. Nel mezo della ſtate eſſa carne di uipere è troppo arida, e ſitibonda: & nel uerno troppo frigida, & ſecca, & di pochiſſimo nutrimento. però ſia meglio di pigliarle in tẽpo che ſia tra il mezo dell'vna, & l'altra ſtagione. Il fine della primauera, & il principio della ſtate ſono i giuſti tempi. Et propriamente, come eſprime nella ſua Elegia Andromaco, che le ſogliono pigliare coloro in detti giorni che ſacrificano a Bacco. Le grauide ſi ammettono, ſe ſi pigliano, che ſi laſcino andare. Alle altre conuiene che ſi taglia la teſta, & la coda, & non tanto perche ſieno parti uelenoſe, quanto che elle ſono piu dure, & vuote di carne. Il rimanente del corpo ſi netta dalle interiora, ſi ſcortica, & ſi laua, & ſi fanno poſcia cuocere a fuoco di carbone, ò di legne ſecche, non fumoſe, a che ſono attiſſimi i ſarmenti de le uiti, dentro di vna pignata, con acqua puriſſima, & anetho uerde, & vn poco di ſale; ſe però ſaranno ſtate preſe eſse vipere nel tempo opportuno: ma preſe nell'eſtate, non ui ſi mette il ſale. ſi deue ancho auertire di non pigliarle ne i luoghi marit-

timi, ne doue ſiano acque ſalſe, perche compoſto l'antidoto di queſte tali, induce ſete. Cotte che ſiano le uipere, non altrimenti, che ſi uoleſſero mangiare, gettaſi il brodo, & ſciogliaſi la carne dalle ſpine; con laqual peſta che ſe habbia beniſſimo, ſi meſchia pane ben leuitato, & biſcottato, del qual ui metton alcuni la metà, & altri la terza parte. Ma io ue ne ſoglio mettere la quarta, & tal uolta la quinta parte. Et non eſſendo ben biſcottato il pane, è pericolo che non faccia venir acetoſo l'antidoto. Et auuenga che ſia ancora ben biſcottato, è dibiſogno tenerlo per alquanti giorni in vn luogo non humido ad eſſiccarſi. Poſcia peſtato che ſe habbia ogni coſa inſieme, ſi fanno trochiſci non groſſi, ma ſottili; accioche piu ageuolmente ſi ſeccano, & il pane non ui s'aceti ſca, ne la carne ui ſi corrompa dentro. onde aſſai meglio ſia peſtarui dentro il pane ſecco, che fatto tenero col brodo delle vipere, ſi come innanzi a me faceuano alcuni, componendo l'antidoto a Ceſare; & io in queſto modo uſai già di fare piu anni: Ma dipoi compreſi eſſer meglio il pane ſecco, ridotto in polue ſottile, & ſimilmente la carne ben piſtata. Il luogo, doue s'hanno a ſeccare, deue eſſere alto, caldo, ombroſo, & che riguardi a mezo giorno. Nelqual, accioche vgualmente ſi ſecchino per tutto, ne ſi putrefaccino, ſi terranno voltati, & riuoltati ſpeſſe volte: non gli ponendo mai per modo alcuno a raggi del Sole. Secchi poſcia che ſieno, ſi ha à mutar il luogo loro, ponendogli per quindeci giorni doue non ſcaldi il ſole, continuando pure il uoltargli ſpeſſo. Seruanſi poi accuratamente tanto che ſi voglia comporre l'antidoto in vaſe di uetro, di argento, ò di oro. la Theriaca anchora, & altri antidoti dourianſi ſeruare in detti uaſi. Quegli di ſtagno, ò di piombo non ſi commendano per la rugine, che ſogliono produrre. ſi conſettarà eſſa Theriaca, & queſto ſia ottimo conſiglio, a piu ſua perfettione, non dopo molto tempo, che ſieno ſtatti fatti trochiſci, & non ſiano corrotti: Benche dopò l'anno ſiano anchor buoni, ſe da principio ſeranno ſtati bene eſſicati, & poi cuſtoditi. Potranno ancho durar tre & quattro anni, ſe in certi dì ſi netteranno di certa pulueragine, che lor puo naſcere ſopra. allaquale non auuertendo puo fare, che corrodendoſi ſi corrompano. Ma mondati, ſi come è detto, & conſeruati con diligentia, ſono vtili, anchora che ſieno molto vecchi.

Oſſeruatione ne Trochiſci di vipera di Galeno.

Non è molto tempo, che queſti trochiſci di uipera per cura de Medici, & Speciali diligentiſſimi, deſideroſi pure hoggimai di hauere la Theriaca veriſſima ſi ſono (hauendo ritrouate le uere vipere) comincia ti a fare ueriſſimi, & perfettiſſimi. Et non ſolamente eſſi Medici, & ſpeciali ſi ſono portati ſauiamente in queſti trochiſci, ma ancora in tutta la compoſitione della Theriaca, che poco ella può ſtare, meglioran-dola ogni fiata i diſpenſatori nel comporla, di giungere al giuſto ſegno.

Intediamo

Intendiamo giuſto ſegno, che ſia compoſta ottimamente con quella buona arte, & ottimi ſemplici, (che per diligentia de i ſodetti piu ogni giorno, ſi rintracciano, & trouanſi ueri) che fu compoſta da Andromacho, & da Galeno. Deſcriue eſſo Galeno la cõpoſitione di queſti trochiſci nel primo de gli antidoti, laquale noi oſſeruando l'habbiamo voluta deſcriuere nella medeſima ſententia, & parole ſue fedelmente: laſciandone quel tanto, che diuerſamente (bẽche ſenza vtile) ne ſcriuono diuerſi altri autori.

Trochiſci di ſquilla di Galeno.

Trochiſci di ſquilla, ò ſquillitici, ò ſquillini, che ſi uogliano nominare i paſtelli, ouero orbicoli, ò trochiſci fatti di ſquilla, non fa ciò caſo d'importanza nelle ſpecierie. Noi chiaramente ſcriueremo la compoſitione. carpaſi la ſquilla ben groſſa dalla terra, c'habbia gia ſecche le foglie, & il germoglio, dallaquale ſi giettano le ſcorze di fuora immonde, & ſi veſte di vna tonica fatta di leuito di buon grano, & mettaſi ſotto alle bragia, ouero nel forno, quãdo ui ſi mette il pane, & tanto ui ſi laſcia, che ſia ben cotta la paſta: & la ſquil la diuenuta tenera, laqual coſi intenerita, ſi peſta beniſſimo. & meſchiaſi ſeco farina d'orobi bianchi (che ſono de gli altri manco amari) ſtacciata giu da vno ſtaccio ſottilmente, & ſia la portione della ſquilla tre parti, & due di farina. Non ſo conoſcere, perche Andromacho, il giouane, habbia poſto ottanta dramme di farina, & centocinquanta di ſquilla, conoſcendo giuſta la prima portione, ſi faranno i trochiſci ſottili, & ſeccaranſi in luogo eſpoſto a mezo giorno: non gli mettendo mai a i raggi del Sole. Et ſi vſerà in ſomma quell'arte, & diligenza, che habbiamo detto ne trochiſci di vipera.

Oſſeruatione nelli trochiſci di ſquilla.

Queſti trochiſci di ſquilla ſono parimente come quelli di uipera deſcritti da Galeno nel primo de gli antidoti, dal qual ſenſo & parole trattili noi pure, gli habbiamo voluto deſcriuere. Et quantunque eſſa compoſitione ſia chiariſſima, & detta rettamente: non fa però, che nõ ſia openione di Medici eccellenti, che ſaria meglio in luogo della farina de gli orobi, porui tant'altro pane biſcottato, pur fatto dell'iſteſſa farina. percioche piu aſſai ſerieno grati, & piaceuoli, & di guſto migliori & meno atti a putrefarſi.

Trochiſci del Magno Hedicroo di Galeno.

Auenga, che ci moſtraſſe Andromaco nella deſcrittione, che di ſopra ſcriueſſimo della theriaca, il modo di fare i trochiſci theriacali, & i ſquillitici, ci laſciò nondimeno egli, & altri, c'hanno deſcritta della cõpoſitione di eſſa theriaca quella dello hedicroo: onde auuenne poi, che vn certo medico in Roma, che mai a ſuoi di (come più altri) nõ hauea veduto comporre la theriaca. ma ſtandoſi ſolo alla lettione de libri, ſi induſſe a cercare per le ſpecierie l'hedicroo, credendolo ò herba, ò ſem-

pilule, ò altro medicamento: la onde noi moſſi da tal cagione, & perche mai piu non haueſſe alcuno a cadere in tal difetto, habbiamo uoluto eſporre eſſo hedicroo per giuſta tradottione da i uerſi medeſimi, in cui lo ſcriſſe, & confettollo Andromacho, & altri a Ceſare.

Il magno, ch'è dal lieto, e bel colore.
Detto Hedicroo, compoſto è di due dramme
D'aſpalato, aſaro, e maro, e tant'altro
D'amarico ſia tolto. E del calamo,
Che ſparge odor ſoaue, ſien le dramme
Tre: e tre di gionco, che ne' campi
De gl'Arabi è creſciuto. e tre di coſto,
Di grato odore, e non ſia tolto manco
Del conoſciuto phu per tutto Ponto.
A queſti d'vgual peſo pur ſi giunga
Di cinnamomo odorifero. E non meno
Di lagrime, e ſarmenti, che produce
Il pretioſo balſamo: ma ſei
Dramme ſia il peſo dell'ottimo folio,
Sei dell'Indico nardo, e de la caſſia,
Di calamo anco ſei, e ſei di goccia
Di mirrha, e tanto pur di croco il fiore.
Dodici ſien le dramme de l'amomo,
Et vna integra ſia quella del maſtice.
Et confettarli, e a dar lor corpo inſieme
Sia tanto poi, che baſti il uin Falerno.

Galeno.

Miſchiate che ſi habbino tutte queſte coſe, ſi fanno i trochiſci ſimili a quelli di uipera, ò di ſquilla, & ſeccanſi come quelli. Queſta è la compoſitione dello hedicroo di Andromaco, peruenuta per molte mani alle noſtre. Ce ne ſono piu altre deſcrittioni, ma però tutte differenti di ſemplici a queſta di Andromaco. Sono certi, che non ui mettono ne l'amarico, ne il maro: & altri che ui metton vno ſolo di queſti due: percioche non gli conoſcendo tutti gli vnguentarij, non ſono ſoliti cercare altre herbe, che quelle, che ſi vendono portate di Creta: ne d'altronde hanno il ſeme, il frutto, & il ſucco loro. Io certamente ho vedute, & conoſciute ambedue queſte herbe nell'Aſia, & non già in luogo alcuno coſi abondanti, come ſono abondantiſſime in Cizico. Ho ſimilmente ueduto nell'Italia l'amarico, & piu altre herbe. L'amarico è molto meno odorato del maro, onde grande rifragranza rende l'vnguento amaracino fatto in Cizico da gli vnguentarij. Et quanto habbia egli in ſe piu dell'amarico, lo dimoſtra il proprio nome. Et forſe, che gli antichi lo componeuano d'amarico,

quan-

quantunque al tempo noſtro ui ſi mettà ſolo il maro: laqual herba guſtandola io non poco v'ho ritrouato d'amaritudine, & agritudine. Et pregai già vno di quelli, che lo faceuano, che con tanta altra quantità di amarico me lo faceſſe, quanto che faceua di maro, & fui ſeruito. Et era poi queſto unguento di minore fragranza, ma non gia piu debole di virtù.

Oſſeruatione nelli Trochiſci di hedicroo.

Le molte deſcrittioni dell'hedicroo uariamēte da diuerſi autori Greci, Arabi, & Latini fatte: benche gli Arabi chiamano queſta confettione trochiſci Andaracaron, nō poco ci hāno fatto affaticare per rintracciare fra tutte la uera. Et auenga che la uera affermatione che fa Galeno nel primo de gli antidoti, che la migliore di tutte ſia quella da lui riferita nel luogo allegato ne' medeſimi verſi, la cui fu ſcritta da Andromacho, haueſſe a noi baſtata. Habbiamo nondimeno con ogni noſtro ſtudio, & opera, & conſiglio de Medici peritiſſimi voluto conoſcere la differētia, con laquale la deſcriuono piu interpreti, togliendola pure da teſti Greci. Et conoſcendo, che il dottiſſimo Rota veriteuolmente, & con elegāti uerſi la diceua, ci ſiamo attenuti, & tratti i noſtri dalli ſuoi. Ma piu q̄llo, che ci ha fatto marauigliare è ſtato, che'l Matthiolo, e'l Polone amēdue Medici eccellentiſſimi habbino uariatà (benche di poco) queſta deſcrittione nel peſo delli primi ſemplici. Non ci ſiamo curati riferire altre deſcrittioni dell'hedicroo, quantunque ne doueſſimo deſcriuere alcune, & quelle due maſſimamente credute eccellenti dette da Galeno: l'vna nel lib. della Theriaca a Piſone, che oſſeruò il Magno medico: & l'altra nel libro dello vſo d'eſſa Theriaca a Pāphiliano, ch'vsò Menecrate. Queſta vogliamo ben riferire in uero pure ſtrauagāte, & che mai nō habbiamo ritrouata in teſto alcuno di Galeno, che queſti anni adietro del 54. diſpenſarono nella loro Theriaca, che compoſero gli Speciali Bologneſi. liquali tolſero di ſcorze di radici di Aſpalato, cioè il ſuccedaneo loro, & coſi d'altri ſemplici, che non hebbero ueri, calamo odorato, coſto, aſaro, xilobalſamo, phu, maro, amarico, & maſtice per ciaſcune dramme quattro e meza: di fiori di gionco rotondo odorifero, & cinnamomo per ciaſcuno dramme noue: d'amomo, caſſia, & reupontico per parte dramme dieci, & due ſcropoli e mezo: di ſpigo nardo, folio, mirrha, & croo per ciaſcuno dramme noue: di uino, & mele a ſufficientia. Et mancaua ancora nella deſcrittione della Theriaca il pepe bianco.

Trochiſci del Cihpi tratti da Galeno.

Non è il Cipho nè ſemplice, nè miſtura, nè liquore, nè coſa altra produtta dalla terra: E un profume, che oſſeruan gli Egittiine ſacrificii cō ſettandolo a queſto modo. Pigliano d'vua paſſa bianca ben polpoſa, &

purgata dalla ſcorza, e dá gli acinti, & ſia propriamente la iſteſſa carne dramme uentiquattro: di terebenthina cremata altre tanto; di mirrha, & ſquinantho per ciaſcuno dramme dodeci: di calamo odorato drāme noue: di cinnamomo dramme quattro: di bdellio vngiato, ſpigo nardo, caſſia buona, cipero mondo, & bacche di ginepro groſſe, & carnoſe per ciaſcuno dramme tre: d'aſpalto dramme due, & meza: di zaffrano dramma vna: di mele quanto baſta, & uino modicamente. conducono il bdellio, & la mirrha nel mortaio col uino, fino che uengano a conſiſtenza di mele, & inſieme ui meſchiano la vua paſſa peſtata col mele, & tutte le altre coſe ben tritate, & ne fanno piccioli trochiſci, con li quali acceſi poi ne fumigiano i loro Dei gratamente. Et coſi a noi Ruffo medico eccellentiſſimo inſegnò la compoſitione del Ciphi. Et ſono di quelli, che mancando il cinnamomo mettono in ſuo luogo i ſemi del cardamomo, & alcuni ſono, che ne danno vna dramma a chi ha ulcerato, o'l fegato, ò il polmone, ò l'inteſtine.

Oſſeruatione ne Trochiſci del Ciphi.

Queſta confettione del Ciphi è nel Mitridato riferito da Galeno nel ſecondo de gli antidoti, che ſcriſſe Damocrate. la deſcrittione è pur detta da piu altri autori, ma variamente. Aetio l'eſpone poco a queſta differente. Dioſcor. Paolo Eginetta la dicono diuerſiſſima. Gli Arabi la chiamano cochino, & Nicolò Aleſſandrino trochiſci diacoralli. La lettione, che ne fa Dioſco. (quantunque ſi reputi adultera) che dalli ſacerdoti di Egitto ſia il ciphi oſſeruato ne'ſacrificij, ci fa credere ch'eſſi Egitij ſieno ſtati di detta compoſitione inuentori: Et che non tutti ad vn modo iſteſſo, ſi come auiene d'altre compoſitioni, la preparaſſero, eſſendone pure uaria la deſcrittione di tanti autori. Damocrate, come di ſopra ſi ſcorge, s'attenne, & preſtò fede a Ruffo, che fu queſto vn Medico di tal nome d'Epheſo molto a ſuoi dì riputato: & Galeno credette ad eſſo Damocrate, ſcriuendone l'iſtesſa deſcrittione ne propri verſi, ne quali l'hauea egli fatta. Il mele, e'l uino deono eſſere in poca quantità per la confettatione. Noi altrimenti non reduciamo la mirrha, ne'l bdellio nel mortaio col uino a groſſezza di mele, come è detto: ma gli peſtiamo ſottilmente, & gli meſchiamo con l'vua paſſa, & bacche di ginepro peſtate ben da ſe, & fatte tenere con mele infuſo di uino, & facciamo trochiſci, aggiugnendoui l'altre coſe. La Terebenthina, come ſi crema, & cuoca, lo diremmo al ſuo luogo nell'eſſercitatione. Alcuni nel traſcriuere queſta deſcrittione hanno poſto malamente l'vngie odorate appreſſo al bdellio. Et forſe hanno hauuti i teſti corrotti.

Trochiſci di ramich di Meſue.

I trochiſci di ramich confortano lo ſtomacho, il cuore, & il fegato debilitati,

debolitati, giouano alla lubricità delle uiſcere, & delle inteſtine. acquetano l'acuita, fermano il fluſſo cholerico, & il uomito. rendono l'animo tranquillo. conferiſcono ad ogni fluſſo di ſangue. Soffianſi nelle nari del naſo pel fluſſo di ſangue, & ſi meſchiano in piu altri medicamenti. hora prendonſi di ſucco d'herba acetoſa onze ſedici, & ſi bolle d'vna bollitione con onza vna di roſe roſſe, & onze due di mirti, & colaſi. alla colatura s'aggiungono di gallia freſca humida tritata beniſſimo onze tre, & ſi fa ricuocere di nuouo, & ſi cola, & ſopra alla colatura ſi poluereggia. di roſe onza vna, di ſandali flaui onze vna, & drãme due: di gomma arabica onza vna & meza: di ſumach, & ſpodio, ana onza vna, di ſucco di agreſta dramme ſette: di ſucco di mirti ben tritati onze quattro: di legno aloe, garoffani, noci moſcate, & macis ana drãme quattro. Si meſcola ogni coſa inſieme, & ſi ſpandono in vna ſcudella infino a tãto, che ſi ſeccano. Poſcia ſi peſtano ſottilmente, & con aureo vno di canfora, & di acqua roſa quantità ſufficiente ſi fanno trochiſci ſottili, & ſeccanſi all'ombra. Sono di quelli, che in luogo del ſucco dell'acetoſa ui mettono quello di cotogni acetoſi immaturi. Et di quelli ſono, che gli aromatizano con la quarta parte d'vna dramma di muſchio.

Oſſeruatione ne trochiſci di ramich.

Eſsendo tutta la compoſitione di queſti trochiſci di ramich, ò di romici, ſi come è l'openione di molti, che ſia queſto il miglior nome, chiariſſima in ſe; non v'accade ſopra altra narratione, fuori che non hauendo coſi alle volte le galle freſche, ſi poſsono elegger quelle c'habbiamo ſecche, & creſpe, venute di Hiſtria, & infonderle per due, ò tre dì in ſucco di mirti, ò di cotogni, & humettate ch'elle ſieno, operarle, come è detto delle freſche, nella compoſitione.

Gallia elefangina di Meſue.

Gallia elefangina, cioè aromatica, è quella, dellaqual parlano, & conſiderano gli antichi. conforta il ceruello, il cuore, lo ſtomaco, il fegato, & l'altre parti nutritiue. Lenita ſopra a nerui deboli, li rinforza. Entra nelle medicine grandi. Et è queſta quella, laquale noi intendiamo. però toglionſi a comporla di mirabolani emblici diſoſſati onze quattro, ſi rompono alquanto, & ſi chiudono per tre dì in vno vaſo uetriato con libra meza di acqua di infuſione di roſe ſecche, & ſcorze di cedro, & faſsene poſcia ſpremitura, dellaquale nouamente ſe ne fondono ſopra a detti mirabolani onze quattro, & coſi ſi fa anco il dì ſequente, & infino a tanto, che la virtù de gli emblici ſia

impreſa nell'infuſione. Il che fatto, ſi toglie di legno aloe buono onza vna: di ramich onza vna e meza: di roſe, & garoffani, ana dramme dieci: di ſpigo nardo dramme tre: di ſandali flaui odorati dramme quattro: di gomma arabica dramme ſei. peſtati tutti ſimilmente, & con la predetta infuſione de gli emblici infuſaui tutta ſopra a poco a poco ſi formano i trochiſci, & ſugillanſi, aromatizandogli in vltimo con dramme vna di canfora: d'ambra dramme due: di muſchio dramma vnà, e meza, & ſeruanſi in uaſe uitriato.

Oſſeruatione nella Gallia elefangina.

E ueramente queſta gallia elefangina fra tutte le confettioni, che ſi faccino in trochiſci, digniſſima, & vſitata molto. Et è quella anchora, che ſempre per la piu eccellente (che piu altre ce ne ſono) inteſero, & ſcriſſero, & ordinarono gli antichi, come aſſai bene manifeſta l'autore nel ſuo fronte: benche ſiano ſtati, & ſono anchora alcuni, c'hanno voluto, & vogliono, ch'in tutte le deſcrittioni, tanto de gli antichi quanto delli moderni, doue ſia gallia abſolutamente, s'habbia ad intendere, & adoperare la moſcata pur di Meſue. Nel uolere, & parere loro noi anchora ſiamo ſtati buona pezza, & ui ſtauamo tuttauia, ſe non pure le molte diſpute de' megliori Medici indutti già da noi piu uolte ſopra a queſta differenza, non ci haueſſero fatto conoſcere, & ſcorgere il uero, & l'errore. Ma che meglio ci ha fatto ſapere queſto, che'l temperamento, & facoltà dell'vna, & l'altra gallia? Puo queſta elefangina nel confortare quel tutto, & piu ancora, che puo la moſcata: Ma è però di temperanza meno calda, & piu coſtrettiua: onde aſsai meglio è comportata in tutti gli antidoti, e medicamenti, che la moſcata, fuori però ne matricali, doue ſia il biſogno di prouocatione, & di ſcaldare, & aiutare il concipere, che v'è piu potente la moſcata. Puo primamente queſta elefangina in quegli antidoti, che molto ſoluono frenando, che non operino con furia, & pericolo. oltre che ui ſia quello ottimo, & vero confortamento, che hanno dibiſogno ſimili medicamenti. in quelli è poi miracoloſa, che hanno l'intentioni loro principali d'aſtrignere, & confortare. Et perche poſsano conoſcere i diligenti curioſi, quanto ſieno uere le ragioni, che habbiamo dette, diremmo tutti i medicamenti, dou'entrano dette gallie ſpecificate, dalle cui facoltà conoſceranno beniſſimo quale ui ſtia meglio, ò queſta elefangina, ò la moſcata. Nell'elettuario roſato, nella confettione alfeſera di Damocrate, nelli conditi de gli emblici, di cedro, & di bugloſsa, nel ſiropo acetoſo di ſucco d'herba con ſpecie, in quel di mentha, in quello di thimo, nella miua aromatica, nella polue di legno aloe, nel primo empiaſtro di dattoli, & nel ſecondo di gallia v'entra la gallia abſolutamente. Nel ſecondo ſiropo di calamento è ſpecificata l'aromatica. Nella polue odorata, & nel primo empiaſtro di gallia, & in quello confortante, & ri

ſcaldan-

ſcaldante lo ſtomacho e'l fegato ſi legge ſpecificatamẽte la moſcata. Ma che accade ricercarne altra chiarezza; che quella dell'autore, che s'habbia intendere queſta gallia ſcritta abſolutamente. dicendo egli nel ſuo fronte eſsere quella, dellaquale conſiderano, & parlano gli antichi, & quella da lui inteſa ancora.

Gallia moſcata di Meſue.

La gallia moſcata conforta il ceruello, & il cuore, rende grato l'odore della bocca, e di tutto'l corpo, & meſchiaſi nella permiſtione d'altre medicine. faſſi coſi. piglianſi di legno aloe crudo, & eletto parti cinque: d'ambra, & canfora ana parti tre: di muſchio parte vna: di muccagine di dragantho fatto con acqua roſa quanto baſta a vnire ogni coſa inſieme, ſe ne fanno trochiſci a figura di foglie di mirto, & ſugillanſi, & ſeruanſi in uaſe uitriato. Altri ſono, che diſsoluono l'ambra con olio di been, & formano con quello i trochiſci.

Oſſeruatione nella gallia moſcata.

Tienſi che queſta gallia moſcata, quantunque non ſia vero; ſia di Meſue. onde alcuni uogliono, che in tutte le compoſitioni doue ſia gallia moſcata, ſi metta queſta, che dicono ſua, & in quelle d'altri autori, che habbino gallie, come Nicolò, vi ſi mettan le loro. Ilche ſempre deueſi fare. Non ha però alcuno ſcritto anchora ueriteuolmente queſta gallia per la canfora c'hanno tralaſciata, ſaluo che i Reuerendi d'Araceli, a i quali noi primamente moſtraſſimo queſta importanza s'vno teſto di Meſue molto antico, doue dietro all'ambra era la canfora coſi ſcritta Cam. & eraui anchora l'additione dell'ana, che poi ben da loro ſtudiato l'approuarono, & ui ſcriſsero ſopra quel tutto, che ui ſi vede: cagione che ha di poi noi tenuti, che non habbiamo detto quel medeſimo, che hanno eſſi medeſimi. Et certo, che non poco ci ſi ha da marauigliare, che tanti sauij interpreti, & che hanno traſcritto, & commentato Meſue, & non habbiano dirittamente traſcritta queſta compoſitione: ne conoſciuto, che Cam dietro all'ambra è nome di canfora, & non come s'hanno certi creduto, & credono di cani, ò di cane, iquali hauendo amẽdue congiunti inſieme, & fattone ſolo un nome (benche malamẽte) gli hanno ſcritto in ſingolare ambracane. la onde molti dopo, & quaſi tutti, hanno laſciato di porui la canfora: laquale ſe pure alcuno credeſse, che non ui foſse con buon temperamento, ſe ne accertano in tutte le altre gallie: nellequali uedranno ſempre la caldezza del muſchio, & dell'ambra eſser temperata dalla frigidezza della canfora, & con amendue in eſse gallie ſempre accompagnata. E quale altra confettione fa cio conoſcere meglio che quella di Nicolò dietro alla ſua gallia detta confettione Nera, compoſita pur di legno aloe, e d'ambra, di muſchio, & di canfora? le cui facoltà ſono ualoroſe, oltre che ſia ottimo ſuffumigio a ſinco-

a ſincopi, al dolore della madrice nato da cagione frigida, & à confortarla,& aiutarla al concipere, & prouocare i menſtrui.per la quale confettione,puoſſi aſſai bene operare queſta gallia moſcata.Et gia noi in Roma uedeſſimo d'eſſa effetto,& vtile mirabile nel detto difetto di madrice in vna gentil donna oppreſſa molto da quella.

Gallia moſcata di Nicolò.

Si prendono di maſtice onze due: di gomma arabica onza vna: di cãfora ſcro. vno, tritaſi ogni coſa ſottilmente, & ſe ne fanno trochiſci cõ buona acqua di roſe ſtillata,& ſi fanno ſeccare in luogo ombroſo, poi ſi peſtano,& ſi fermentano tepitendogli con olio ſambucino puro,& mõdo da ogni ſcordezza ((-)) Alle ſpecie con l'olio madefatte, & macerate s'aggionge di cinnamomo,garoffani,& noci moſcate per ciaſcuno onza meza,& ſi formano di nouo trochiſci con acqua di roſe moſcata,di drãma vna e meza l'vno,& ſerbanſi.

Oſſeruatione nella gallia moſcata di Nicolò.

E queſta gallia moſcata di Nicolò Aleſſandrino vſitata. Nel cui teſto (in quello però interpretato dal Fuchſio) ſi legge la quantità dell'olio eſſer onze quattro, & in alcuni altri, & grechi, come ci hanno certati alcuni ſapienti,ſcropol. quattro. onde habbiamo il luogo, auenga c'habbiano a queſti vltimi preſtata piu fede, puntato di lunette: accioche peruenuti a tal paſſo i diſpenſatori ſi fermino, & lo conſiderino. Nicolò di Salerno eſpone queſta gallia nel ſuo antidotario: ma con modo peſſimo, hauendoui di olio onze quattro, e bolito alla metà con ſpecie. il megliore modo, per quanto però conoſciamo noi di comporla è intenerire ſolamente il maſtice,& la canfora, non eſſendo la gomma atta a liquidirſi con l'olio, con tanto di olio ſambucino, che baſti, che mai eccederà li quattro ſcrop.& darui poſcia le altre coſe ben trite,& poluerate. & fatti i trochiſci ſeccarli all'ombra, quindi retritarli, & formarli di nuouo con acqua roſa moſcata, ouero porre ſcropolo mezo d'ottimo muſchio nella compoſitione ſenza altrimenti diſſoluerlo con acqua,ouero confettarli pure,ſi come nella deſcrittione è detto, peſtando le tre prime coſe, & formarne i trochiſci con acqua roſata, & ſeccarli,& poluereggiarli, & in cuocerli con poca quantità dell'olio detto, & ben caldi meſchiarui l'altre coſe trite ſottilmente, & farne maſſa,& trochiſci. Mi ricordo,che ragionando con noi di queſta gallia M. Agoſtino della Roccha Speciale di tempo, ci diſſe,che per uirtu di ſole daua a tutta la miſtione la quantità dell'onze quattro dell'olio detto. ilche forſe puo eſſere, eſſendo le coſe molto di natura ſecche,& andandoui tempo. Ne gia per q̃ſto merta egli biaſmo, no'l facendo con animo maligno, ma ſolo per crederlo ottimo,& che tale fuſſe la intentione dell'autore. Nõ dicono ne il

primo,

primo, nel ſecondo Nicolò le facoltà d'eſsa gallia: ma i ſuoi cõmentato ri dicono eſsere valoroſe in confortare lo ſtomacho debilitato da cagio ne fredda, & ſedare il uomito, e'l fluſso:

Trochiſci d'alipta moſcata di Nicolò.

Li trochiſci di alipta moſcata ſono valoroſi a fanciulli oppreſſi dalla aſma, & da aſtrittione del petto, & che non poſsono ritenere il latte. faſ ſene ottimo, & odorato profumo, & aſsumaſi con altre medicine, & elettuari. Onde a comporli ſi prendono di laudano puro onze tre: di ſto race calamita onza vna, e meza: di ſtorace roſso onze vna: di legno aloe buono due dramme: di ambra dramma vna: di canfora ſcropolo vno e mezo: di muſchio ſcropolo mezo. d'acqua roſata quanto baſta.

Oſſeruatione ne trochiſci d'alipta moſcata.

Queſta deſcrittione d'alipta moſcata è detta da Nicolò Mireſio A- leſsandrino. Il Salernitano la deſcriue ancora nel ſuo antidotario, & v'aggiunge la preparatione a queſto modo, che ne giorni caniculari ſi mettano i due ſtoraci, e'l laudano in vn catino al ſole couerchiati con vn panno, che non gli entri la polue, & diuenuti teneri, ſi ripongano nel mortaio fatto ben caldo col ſuo piſtello, & ſi incorporano fortemẽ te inſieme, ſi che ſi facciano negri, & ſubito ui s'aggiũga il legno aloe, la canfora, & l'altre coſe, & ſi vniſcano bene inſieme con acqua roſata te- pidita, de laqual paſta ſe ne tolga onza vna, e ſopra d'vno mortaio ben riſcaldato, con vna piana di legno ſi ſpiana ſottilmente, come gionchi, & ſeruanſi. Il qual modo è ottimo, ma deueſi prima tagliare da ſe il lau dano minutamente, & coſi tritare almeno con le mani i due ſtoraci, i quali coſi ſottili ſentiranno meglio i raggi del Sole: benche ſe fieno eſſi ottimi, & netti, ſaranno molli, & non occorrerà, che ſi tritino altrimẽ ti. lo ſtorace roſso non è, ſi come s'hanno penſato alcuni, il ſecco, & ne- gro Thimiamo: ma è quell'ottimo ſtorace, il cui colore è flauo, ouero alquanto roſso, & in ſoſtanza ben graſso. le facoltà d'eſsa alipta, non le ha dette altrimenti il Mireſio: ma ſi bene il Salernitano.

Trochiſci diarhodon di Meſue.

I Trochiſci diarhodon ſono efficaciſſimi alle febri antiche, & flem- matiche, & alle permiſte d'humori, & a quelle, nelle quali ſi corrom- pe la forma, & al dolore dello ſtomacho, & alla ſua humidità. ſi fanno in queſto modo. ſi pigliano di foglie di roſe aurei ſei: di ſpigo odora- to aurei due: di legno aloe altrettanto: di liquiritia aurei tre: di ſpodio aurei vno: di maſtice dramme due: e di zaffrano aureo mezo: confettan ſi con uino bianco, & fannoſi trochiſci d'vna dramma l'vno.

Trochiſci diarhodon di Nicolò.

Prendonſi di roſe recẽti dramme quattro: di ſpodio dramme due: di ſandali roſſi dramma vna e meza: e grani ſette: di ſandali bianchi dram. vna, & grani dodici: di zaffrano ſcropo. due e grani ſette: di canfora grani dodici. Tritaſi ogni coſa, & ſi fermenta con acqua di roſe, & ſe ne formano trochiſci.

Oſſeruatione ne Trochiſci diarhodon.

Queſte due deſcrittioni di trochiſci diarhodon, l'vna di Meſue, e l'altra di Nicolò Mireſio ſono in vſo: auenga che piu quella di Meſue s'oſſerui da tutti. Quella di Nicolò ſi diſpenſa nelle compoſitioni di eſſo Nicolò. Et coſi quelli di Meſue, doue eſſi ſieno, nelle ſue deſcrittioni. Il modo di comporre l'vna e l'altra è chiaro. bẽche il Salernitano habbia, che ſi prepari quella del Mireſio, peſtando prima le roſe freſche sẽza intermiſſione per ſe in vn mortaio di marmo: poi ſopra ui ſi dieno l'altre coſe ben trite, & ſi facciano i trochiſci, & ſi ſerbano. le cui facoltà riferite da alcuni moderni, ſono di mondificare le parti interne, e confortarle. E openiõ d'alcuni, che ſieno vna coſa medeſima i trochiſci diarhodõ, e q̃lli di roſe, per la ſimilitudine del nome. il che non approuano i piu ſapienti, eſſendo e di nome, e di compoſitione, e di facoltà differenti.

Trochiſci di roſe di Meſue.

Li Trochiſci di roſe confortano lo ſtomaco, e'l fegato, vagliono alle febri flẽmatiche: fanno lo ſtomaco diſpoſto, e lo mondificano dalla humidità ſua ſuperflua. onde a farli, toglionſi di foglie di roſe dramme dieci: di liquiritia dramme cinque: di ſpigo nardo dramme due e meza. confettanſi con vino ottimo bianco, & volendogli ſolutiui, lor ſi aggiungono di ſcammonea dramme ſei.

Oſſeruatione ne trochiſci di roſe.

Queſti trochiſci di roſe ſono, che piu ſi laudano, & che ſi oſſeruano. ci ſono alcuni, che preparano quelli pure di queſto nome ſcritti da Raſis, & da Meſue ne ſuoi trapportati, c'habbiamo noi laſciati, non gli vſando. Et forſe, che li coſtumano coſtoro per hauergli il Suardo nel ſuo theſauro con nominatione di maggiori: & queſti di Meſue di minori. Deſcriuono altri autori altri trochiſci di roſe, i quali non ſi coſtumano.

Trochiſci di roſe, & d'eupatorio di Meſue.

I trochiſci di roſe, & di eupatorio ſono vtiliſſimi, & prouati alle febri lunghe, & alle permiſte, leuano il dolore, & le oppilationi del fegato, & l'itteritia. fannoſi così. toglionſi di foglie di roſe dramme otto: di ſpigo dramme tre: di reubarbaro dramme quattro: di ſpodio, dramme vna e meza, di liquiritia dram. tre e meza: di ſucco d'eupatorio drã. dieci, & ſi confettano con manna.

Oſſer-

Oſſeruatione ne trochiſci di roſe, & di eupatorio.

Queſti trochiſci ſono coſtumati, & chiari. Il modo, che ui oſseruiamo nel comporgli è tale. pigliamo primamente di buona manna dramme quattro, (che tanta quantità prouiamo ſufficiente alla compoſitione) & la diſsoluiamo con poco di decottione di aſsenzo, & con eſsa miſchiamo nel mortaio il ſucco dello eupatorio condenſato, & inſieme incorporatigli, vi aggiungiamo le altre coſe ben trite, & ne facciamo maſſa, & trochiſci, & ſeruamogli.

Trochiſci di eupatorio di Meſue.

I trochiſci d'eupatorio conferiſcono alle febri calde antiche, & a ſuoi rigori. Sanano l'oppilationi del fegato, & della milza, & le poſteme loro, ſono ottima medicina all'itteritia, & al principio della hidropiſia. Hora ſi preparano in queſta maniera. ſi prende di manna, & ſucco d'eupatorio, ana on. 1. di roſe oncia meza: di ſpodio dra. 3. e meza: di ſpigo dra. tre: di reubarbaro, aſaro, & aniſi, ana dramme due e meza. ſi fanno trochiſci con ſucco di herbe, & danſi con quello.

Oſſeruatione ne trochiſci di eupatorio.

Coſtumanſi molto queſti trochiſci d'eupatorio. la deſcrittione malamente ſi legge in piu teſti per errore cõmeſso da ſtampatori nel carattero de peſi. Deſcriuono altri autori diuerſe deſcrittioni di trochiſci d'eupatorio: ma non ſi oſseruano. il ſucco delle herbe, col quale ha lo autore, che ſi confettino, & ſi dieno, è ſecondo la openione di molti, quel che è tratto dalle cinque herbe, con lequali ſi compone il ſiropo biſantino, & l'acetoſo detto di ſucco d'herbe nõ ſpecie, che ſono propriamente l'endiuia, la boragine, l'apio, il finocchio, & i lupoli. Benche a giudicio noſtro non ſieno già da riprendere que diſpenſatori, che come noi, gli diſpenſano col ſucco dell'endiuia, ò uno de gli altri bẽ chiarito, ouero con decottione d'aſsenzo, che tutti ſono liquori conuenientiſſimi alla intentione d'eſſi trochiſci.

Trochiſci di aſsenzo di Meſue.

I trochiſci d'aſsenzo confortano lo ſtomaco, aprono l'oppilationi ſue, & quelle del fegato. conferiſcono alle febri antiche, & a dolori de membri nutritiui, & fortificano l'appetito. onde ſi togliono di aſsenzo, roſe, & aniſi, ana dram. due: ſucco d'eupatorio, reubarbaro, aſaro, apio, amandole amare, ſpigo, maſtice, & folio, ana dramme vna. ſi fanno trochiſci con ſucco d'endiuia, & danſi con ſucco di herbe.

Oſseruatione ne trochiſci di Meſue.

Sono molto vſitati queſti trochiſci d'aſsenzo nel modo poſto da noi dauanti. Nel fine perche dice l'autore, & che ſi dieno con ſucco d'herbe, s'hanno molti creduto, & l'hanno ſcritto, che ſieno queſte herbe l'iſteſse, che entrano nella compoſitione medeſima, cioè lo aſsenzo, l'eupatorio, le roſe, & l'apio. ilche, come di ſopra dicemmõ

non

non approuano i piu ſapienti, intendendo per ſucco di herbe in queſto, & nel detto caſo quello con lo quale ſi compone il ſiropo biſantino, & che lo autore proprio gli chiamò di queſto nome ſucco di herbe. Ben che non oſſeruano i Medici di darli con eſſo ſucco, ma con altri liquori conferenti a gli indiſpoſti, & che ſi confaccino nelle facoltà ad eſſi trochiſci.

Trochiſci di reubarbaro di Meſue.

I trochiſci di reubarbaro conferiſcono al dolore, all'oppilationi, alle poſteme, & a gli affetti inuecchiati del fegato, & uagliono allo hidropico, alla itteritia, & a chi ſi corrompe la forma della bellezza. onde ſi pigliano di reubarbaro buono dram. x. di ſucco di eupatorio dramme 4. di roſe dramme 3. di ſpigo, aniſi, rubia de tentori, aſſenzo, ſeme di apio, & aſaro, ana dram. 1. di amandole amare dramme due e meza, ſi fanno trochiſci di vno aureo l'vno.

Oſſeruatione ne trochiſci di reubarbaro.

Sono digniſſimi, & molto in vſo queſti trochiſci di reubarbaro. Nella deſcrittione non pone lo autore, co quali liquori ſi habbiano a formare. Benche appreſſo ad ogni perito ſia regola, & ragione trita, che ſi habbiano ſimili medicamenti a diſpenſare con que liquori piu alla loro intentione conuenienti: & perciò hanno alcuni detto, che ſi confettino queſti con il ſucco dello eupatorio non condenſato, ouero con quello di aſſenzo. Ma noi vedendo la compoſitione compiuta, & ualoroſa delle facoltà dello aſſenzo, & eupatorio, habbiamo iſtimato, che ſia meglio confettargli con vino ottimo bianco, & generoſo: ilquale non ſolo dà uigore al reubarbaro, ma imprime anchora a tutta la confettione virtù, & gagliardia, & la rende piu grata & piaceuole allo ſtomacho.

Trochiſci di berberi di Meſue.

Li trochiſci di berberi, eſtinguono la ſete anguſtioſa, & le febri ardenti. però a farli prendonſi de frutti del berbero, ò il ſuo ſucco, ſpodio, ſucco di liquiritia, ſeme di porcacchia ana drãme tre; di roſe drãme ſei: di ſpodio, zaffrano, amido, & tragantho ana dram. vna, di ſeme di citruli dram. tre e meza: di canfora dramme meza, & confettanſi con manna.

Oſſeruatione ne trochiſci di berberi.

Queſti trochiſci di berberi ſono della prima deſcrittione, che fa Meſue, & quegli anchora, che ſi vſano. Il formarli con manna, è opera faticoſa: ſi poſſono ben formare, & ottimamente, ne ſi fraudaranno della intentione, & facoltà loro, con poco di decotto di tamarindi, ò di prune, & manna, & propriamente a queſto modo: disfaccianſi primamẽte col decotto detto, dramme quattro di manna, & poi ponganuiſi ſopra le altre coſe ben trite, & faccianſene maſſa, & li trochiſci ſieno alquanto grandicelli, & queſto, perche durino piu in bocca a coloro, che alle vol

te ue gli ſogliono tenere, moleſtati per gran ſete. Al qual effetto uagliono anche i ſoli tamarindi.

Trochiſci di ſpodio di Meſue.

I Trochiſci di ſpodio molto efficaci alle febri acute, all'infiammagioni dello ſtomaco, e del fegato, & alla ſete anſioſa, & grande. Toglionſi di ſpodio dramme quattro: roſe roſſe drāme ſette: ſeme di porcacchia, & ſucco di liquiritia ana dramme due. confettaſi con muccagine di pſillio, & fanſene trochiſci di una dramma l'vno. Et s'vſa con ſucco di pomi granati. Altri ui aggiungono i quattro ſemi communi, gomma arabica, dragantho, & zaffrano ana dramma vna e meza.

Trochiſci di ſpodio con ſeme di acetoſa di Meſue.

I trochiſci di ſpodio cō ſeme d'acetoſa uagliono alle febri coleriche con ſolutione di ventre. leuano la infiammagione dello ſtomacho, & del fegato, & acquetano la ſete continua. onde piglianſi di roſe roſſe dramme dodici: di ſpodio dramme dieci: di ſeme d'acetoſa drāme ſei: di ſeme di porcacchia, polpa di ſumach, & coriandri infuſi in aceto, & torrefatti ana dramme due e meza: d'amido torrefatto, balauſti, dramme due: gomma arabica torrefatta dramma vna e meza. confettanſi cō ſucco d'agreſta, & danſi con qualche ſorte di ſucco ſtittico.

Oſſeruatione ne trochiſci di ſpodio con ſeme.

Si oſſeruano, come ſono deſcritte, amendue le confettioni di queſti trochiſci. Gli ultimi con ſeme d'acetoſa ſono chiariſſimi, & non vi occorre ſopra altra notatione. I primi non da tutti ſono preparati ad vn modo iſteſſo, parendo ad alcuni, che la vltima additione non vi debbia eſſere poſta, & q̄ſto per cagione del zaffrano, che dicono eſſere caldo. Noi tuttauia conſideratouelo con buona tēperanza ſempre ue lo mettiamo.

Trochiſci di cappari di Meſue.

Li trochiſci di cappari diſſipano la durezza, & ventoſità della milza, & a farli ſi prendono delle ſcorze delle radici di cappari, & ſeme di agno caſto ana dramme ſei: di nigella, calamento, ſucco d'eupatorio, acoro, amandole amare, naſturcio, armoniaco, foglie di ruta, & ariſtolochia rotonda ana dramme due: di cipero, & ſcolopendria ana dramma vna: Diſſoluaſi l'armoniaco con aceto, & con eſſa diſſolutione ſi confettano inſieme tutte le coſe. Et daſſene vno aureo con uino, nel quale ſiano bollite radici di cappari, ſcorze di fraſſino, e di tamarice, ouero l'eſtremità delli ſuoi rami, & ſcorza di ſalce. Et ſono di quelli, accioche ſieno piu potenti, che dupplicano il peſo dell'armoniaco, & è meglio.

Oſſeruatione.

Eſſendo la confettione di queſti trochiſci chiariſſima, & il modo di comporgli: non ui diremmo ſopra altri.

Trochiſci d'agno caſto di Raſis.

Li trochiſci d'agno caſto fanno al dolore della milza. a comporgli ſi toglio-

togliono di ſeme d'agno caſto, & di tamarice ana dramme dieci: di ſeme d'endiuia, & di porcacchia ana dramme cinque. fannoſi trochiſci, & danſene tre dramme con ſiropo acetato fatto con zuccharo.

Oſſeruatione ne trochiſci d'agno caſto.

Scriue Raſis queſti trochiſci nel capitolo del dolore della milza, nel nono ad Almanſore, & laſciaui il liquore, con ilquale debbono eſſere formati: nondimeno è chiariſſimo ad ogni perito, che ſono idonei tutti que'liquori, che conferiſcono alla milza. Noi gli confettiamo cõ ottimo vino, nelquale ſia bollito alquanto di ſeme d'agno caſto, ouero di ſcorze di cappari.

Trochiſci di cipero di Meſue.

Li trochiſci di cipero uagliono alla correttione, & mala digeſtione dello ſtomacho, & al fetore della bocca, & ſono ſani, & prouati. onde ſi piglia di gengiouo, cardamomo, noci moſcate, cubebe, macis, garoffani, gallia & gomma arabica, ana aureo vno: di ſcorze di cedro, maſtice, & ſquinantho, ciperi, ſpigo, cinnamomo, mirabolani embli ci, & l'eſtremità delli mirti, ana aurei due. ſono di quelli, che v'aggiungono due caratti di muſchio, & fanno trochiſci con mele paſſulato, & gli vſano dopo'l uomito, & la purgatione del corpo con uino odorato.

Oſſeruatione.

Queſti trochiſci di cipero ſono chiariſſimi, & in vſo: nondimeno gli coſtumano i Medici poco nel tempo della ſtate, per riſpetto del fegato, eſſendo calda la loro temperanza.

Trochiſci d'aniſi di Meſue.

Li trochiſci di aniſi ſanano la febre antiche, aprono le oppilationi, & emendano la malitia del fegato. Si fanno coſi. Prendonſi di aniſi & eupatorio ana dramme due: di anetho, apio, ſpigo, maſtice, folio, aſaro, & aſſẽzo, & amandole amare ana dramma meza: di aloe dramme due. Confettanſi con ſucco d'aſſenzo, & d'apio, & danſi con ſiropo acetoſo, & con ſucco d'herbe.

Trochiſci di lacca di Meſue.

Li trochiſci di lacca conferiſcono alle opilationi del fegato, e della milza, & alle febri antiche e diuerſe, & all'aſcite, ch'è vna ſpecie di hidropiſia, & muouono l'orina. però toglieſi di lacca purgata, ſucco di liquiritia, aſſenzo, berberi, ſucco d'eupatorio, reubarbaro, ariſtolochia lũga, coſto, aſaro, amandole amare, rubia de tintori, ſeme di aniſi, d'apio, & ſquinanto, ana dramma vna. ſi confettano, & ſi fanno trochiſci d'vna dramma l'vno.

Oſſeruatione ne trochiſci di lacca.

Non ha queſta confettione il liquore, col quale debbono eſſere formati i trochiſci. Ne meno l'hanno poſto Auicenna, Serapione, Raſis, & Haliabate ne ſuoi di lacca, c'hanno ſcritti da queſti poco differenti.

coſtumaſi

coſtumaſi nondimeno tra diſpenſatori di formargli con liquori alla loro intentione conuenienti,che ſieno aperitiui. Tra quali molto ſi lauda il decotto dello aſſenzo,ouero quello dello eupatorio.

Trochiſci di canfora di Meſue.

Li trochiſci di canfora ſono conferenti alle febri ardenti, alla ſete grandiſſima,al feruore del ſangue, & della colera roſſa, & all'intemperanza calda dello ſtomaco, e del fegato. ſono ottimi all'itteritia, al tiſico, & all'ettica. ſi fanno in queſto modo; piglianſi di roſe dramme quattro: di ſpodio, & liquiritia ana dramme due: di ſandali citrini dramme due e meza: di zaffrano, ſeme di citrulli, di cocumeri, di melone, & di zucca,tragantho, gomma, & ſpigo ana dramma vna: di legno aloe,cardamomo,amido, & canfora,ana ſcropoli due: di zuccharo bianco,& manna, ana dramme tre; confettanſi con muccagine di pſilio fatto con acqua roſa.

Oſſeruatione ne trochiſci di canfora.

Intrauiene a queſta compoſitione il medeſimo,che fa quella de i trochiſci di ſpodio, che conoſcendola alcuni di frigida temperanza vi rimouono, & biaſmno il zaffrano: & quanto male faccino, aſſai bene lo conoſce ogni diligente diſpenſatore, che oltre che ui ſia egli con facoltà attiſſima a temperare gli altri medicinati, fa ancora, eſſendo cordialiſſimo, che tutta la virtù dell'vna,& l'altra confettione penetri, & aggiunga al cuore. Di che tutte le medicine hanno oltre a tutte le altre facoltà che tengono, queſta ancora di confortare: & già per queſta cagione ſi ricordiamo di hauer letto, quanto riprendeſſe Auerroe filoſofo eccellentiſſimo tutti coloro, che da queſta confettione ammetteſſero il zaffrano.Ilquale pure ancho guardando la ſua natura,ſi trouerà eſſere alquanto coſtrettiuo,& tenere del terreo, & del frigido eccedendo però in lui la virtù calda: di modo, che aggiunge la ſua eſſenza, al ſecondo ordine di calidità,& al primo di ſiccità. Il che hanno tutti que medicamenti, che non ſono troppo caldi: ma vn poco coſtittici,& maturatiui. Onde ottimamente fanno i diſpenſatori a dimoſtrare amendue le compoſitioni dette col zaffrano. Ci ſono pure altre deſcrittioni di trochiſci di canfora di altri autori,lequali noi tacciamo,eſſendo ſolo lo intẽto noſtro di dire delle viſitate.

Trochiſci di mirrha di Raſis.

I trochiſci di mirrha, prouocano i menſtrui,& ferman le paſſioni venute dalla retentione di quelli. Hora ſi prendono di mirrha dramme tre: di lupini ottimamente triturati dramme cinque: di foglie di ruta, mentaſtro,pulegio ceruino,de tentori, cimino, aſſa fetida, ſerapino,& opoponago,ana dramme due. ſi fanno trochiſci di due dramme l'vno; de quali ſe ne dà per ciaſcuno dì vno con acqua, & doue ſian cotti grani di ginepro.

Oſſeruatione ne trochiſci di mirrha.

Sono molti vſitati i trochiſci di mirrha. la compoſitione deſcriue Raſis nel nono ad Almanſore nel capitolo della prouocatione de menſtrui. Ma non vi ha però liquore, col quale ſi debbiano formare. Onde molti nel traſcriuerli hanno detto, che ſi formano cō decottione di grani di ginepro: Altri con decottione di ſauina. Altri con quella di rubia de tentori. Altri con ſucco di artemiſia: & altri con quel di ruta, che tutti ſono liquori conueneuoli alla intentione d'eſſi trochiſci. il pulegio ceruino, ſecondo la openione de piu ſauij, è il dittamo cretenſe, il quale in queſto caſo è molto degno, potendo eſso prouocare i menſtrui valoroſamente: benche ſi potrebbe ancora, & rettamente, porre in ſuo luogo il pulegio ſatiuo. Il modo di comporgli, e di diſſoluere le gōme in qual ſi voglia de i ſucchi ſopra nomati: ouero purgate, che elle ſieno con pura acqua, ſi come le ſeruiamo noi, liquidirle moderatamente con vno de detti liquori, & formarne con l'altre coſe i trochiſci.

Trochiſci di uiole di Hamech tratte da Meſue.

I trochiſci di viole di hamech rimouono l'infiammatione, liniſcono il ventre, & purgano il petto. A farli, ſi togliono di viole ſemipaſſe aurei dodici: di turbith bianchi, & gummoſi aurei ſei: di ſucco di liquiritia aurei tre: di manna dramme quattro: ſi fanno trochiſci, e ſe ne dan no due aurei, o con zuccharo, ò con polpa di caſſia. Et alle volte vi s'aggiungon, inuitato da neceſſità, due aurei di diagridio.

Oſſeruatione ne trochiſci di viole.

Molto vſitati ſono appreſſo a noi queſti trochiſci di viole di inuētione d'hamech, coſi deſcritti da Meſue nel ſuo antidotario, ſono nelle loro facoltà digniſſimi: & vogliono la piu parte de i Medici noſtri, che ſi dieno ſcammoneati: & queſto, perche piu toſto accelerino l'operation loro. Le viole non deono eſser ne freſche, ne ſecche, ma tra l'vno eſsere, & l'altro, hauere giuſta mediocrità, che ſieno mezo paſse, che coſi eſsendo, haueranno perſa la ſuperflua humidità. Errò il Suardo, ſcriuē do, che ſi formaſsero o con zuccharo, o con caſsia, douendo, come dice l'autore, eſser dati con quelli. E coſi quegli altri hanno errato, c'hanno detto, che ſi diſsolua la manna con vino, ò con ſucco di viole: percioche le viole iſteſse baſtano ad humettare la manna, e'l ſucco di liquiritia; pe ſtate ch'elle ſieno ben prima da ſe, diaſi corpo a tutta la permiſtione, la qual poi ſecca, come habbiamo noi prouato piu volte, rimane dramme ventiquattro. Deſcriue ancora Meſue queſti trochiſci nel capit. della aſma: ma con alcuna differenza nel peſo de i ſemplici.

Trochiſci di agarico tratti da Meſue.

I trochiſci d'agarico ſoluono la flemma, e la colera roſſa, & come dice Galeno, eſsa flemma, e l'vna e l'altra colera, & gli humori groſſi, putridi, & viſcoſi, e la proprietà loro, come dell'agarico di purgare il cer

uello, i membri dell'intelletto, i nerui, i muſcoli, e di traggere fuori le materie, che ſono nelle parti poſteriori, & circonuicine del capo, & quelle delle gionture. Mondificano il petto, & il polmone da putridi & groſſi humori: & ſimilmente lo ſtomacho, il fegato, la milza, le reni, & la madrice: ſono vtili a tutti i membri interiori, & eſteriori del corpo, & ſoccorrono a tutti i ſuoi dolori intrinſechi, ſono mirabili al l'antico dolore della teſta, alle vertigini, & al morbo comitiale: conferiſcono alla pazzia, alla melancolia, alla infermità de nerui, & alle poſteme del ceruello, & della milza, & delle reni. Vagliono all'aſma, alla difficoltà dello ſpirare, alle vlcere del polmone, & del petto: ſanano il dolore dello ſtomacho, del fegato, & delle viſcere, curano tutte le oppilationi, & gli affetti da quelle ſuccedenti, ſi come ſono la hidropiſia, la itteritia, & la groſsezza della milza. Prouocano la orina, & i mẽſtrui, vccidono i vermi, & a chi gli vſa fanno buon colore. Et ſono di gran giouamento alla ſciatica, al dolore delle gionture, & alle febri antiche nate da materie diuerſe, & alla loro interpollatione. Hora ſi preparano nella ſeguente maniera. ſi piglia di agarico eletto oncia una & meza. di gengeuo dramma vna, & ſcropolo vno, di ſal gemma, oncia meza, d'oximele quanto baſta.

Oſſeruatione ne trochiſci di agarico.

Veramente le virtù, delle quali ſono dotati, & virtuoſi queſti trochiſci di agarico, eſsendo le medeſime, che attribuiſcono Dioſcoride, Galeno, & altri famoſiſſimi, & di tutti piu copioſamente Meſue nel proprio capitolo di eſso agarico, ſono digniſſimi molto, & preclari. chiamano quaſi tutti i diſpenſatori queſta cõpoſitione agarico trochiſcato, & altri agarico preparato; & credono certi, che differente coſa ſieno queſti trochiſci nelle facoltà dall'iſteſso agarico, & ſi ingannano; percioche fuori che della nominatione che tengono, & della formatione, ſono vna medeſima coſa, nè altro ſono i trochiſci di agarico, lagarico tro chiſcato, & agarico preparato, che il proprio agarico: ma però coſi confettato, fatto piu vigoroſo, & fatta la operatione da ſe debole, & tarda, piu ſolleciva & gagliarda: & non già, come ſi hanno penſato alcuni, che coſi preparato, ſia piu toſto corretto, & emendato da alcun difetto, che egli veramente haueſse di potere nuocere, dato aſsolutamente. Il che certo non ſi proua, che ſia vero. Et hoggimai, come aſsai bene dimoſtrano, & manifeſtano tanti ſauij ſcrittori, è l'agarico non ſolamente medicina vtile, & famigliare a tutte le parti del corpo, ma ancora è da ſe ſicuro & benigno. E ben vero, che non tutti gli Speciali lo preparano ad vn modo iſteſso, che di quelli ſono, & la piu parte, che l'oſseruano fatto di agarico, di gengiouo, & di ſal gemme con la formatione dell'oximele nel modo, che noi ancora, ſeguendo il cõmune vſo l'habbiamo deſcritto, & chiamanlo così agarico trochiſcato. Altri ſono, che lo oſseruano

in quella compoſitione detta da Meſue,con parte vna di agarico,& il ter zo di ſal gemme, & ſiropo acetato in luogo della manna, con la quale ſcriue egli eſſere confettato molto eccellentemente.Et altri,& queſti sì, che ſi credono de gli altri tutti operar meglio, per dirlo Meſue di mente di Galeno, ilche non diſſe eſſo Galeno giamai, ſe forſe non è in qualche ſua opera perduta:lo confettano ò in maſſa, ò in trochiſci con polue ſchietta di agarico, & infuſione di gengiouo fatta di ottimo uino bianco. Iquali modi prouati tutti da noi piu volte per riconoſcere il migliore,& quello oſſeruare poi ſempre,habbiamo il primo conoſciuto per il peggiore: percioche non ſolamente è eſſo agarico a tal modo preparato piu atto a mouere il vomito per l'oximele,col quale è formato: ma ha anchora queſto difetto, che per la miſturagine, che vi è del gengiouo,del ſal gemme, & dell'oximele, non v'è la metà di ſoſtanza di agarico, & talhora meno anchora, ſecondo che ſi troua ben cotto lo oximele. Di che noi piu volte tenendone conto al comporlo,habbiamo peſata la maſſa tutta, & trouatala oncie quattro e meza, non ui eſſendo altro, che vna oncia e meza di agarico.onde molti piu da auaritia indotti, che da bontà hanno voluto, & vogliono nelle loro botteghe, che ſi oſſerui queſto tale agarico. Di che poi non ſi hanno i Medici a marauigliare ſe ſia debole nelle operationi.Douriano ben coloro, che pure vogliono oſſeruare queſto, & ſaria nel male piu comportabile, non cuocere lo oximele a perfettione, & darne ſempre il peſo doppio: che tanto potria,quanto la parte integra della metà. Quel confettato della terza parte di ſal gemme,che ſia lo agarico, & quello anchora compoſto di polue ſemplice di eſſo agarico, & inſieme di gengiouo, in vino bianco fa ottimamente, ſe ſarà fatto di freſco,la operatione: ma indurito, & venuto di tempo,pare non rieſca. ſono bene di tutti migliori, & degni quelli trochiſci fatti di parte vna integra di agarico, & il terzo di ſale gemme cõ la formatione di ottima manna diſſolta con vn poco di uino bianco, ottimo, & di ſottile ſoſtanza.Et queſti ſono pur deſcritti da Meſue nel luogo moſtrato nel capitolo dello agarico, laquale è propriamente tale.

Prendanſi di agarico eletto onze tre: di ſal gemme chiaro onza vna: di manna noua dramme ſei. Tritaſi il ſale, & diſſoluaſi in vn pignatino al fuoco con vino bianco in debita quantità. Et disfatto che ſia, vi ſi metta pure allhora la manna, & ſi ſtruggia, & coſi con queſti due diſſolti, & con lo agarico già ridotto in polue ſottile col fregolarlo ſopra di vno ſtaccio ſi farà maſſa,& operaſi. Et è queſto agarico tra gli altri,come habbiamo detto, molto degno, & piu piaceuole anchora, & meglio comportato da ogni ſtomacho, che non gli rende nauſea: & mantienſi anco meglio compoſto.Et così haueſſimo pur noi autorità,quanto fareſſimo che ſi introduceſſe confettato a queſto modo ad vſo generale. Nõdimeno per quanto potiamo, preghiamo i migliori,& piu degni Medici, che

faccia-

facciano, che la oſseruano in queſta preparatione i ſuoi Speciali, che gli promettiamo, che appreſſo all'vtile de gli infermi, ne riporteranno eglino laude, & honore. Ne altro già, come poco fa dicemmo, è altra coſa l'agarico ne modi detti conſettato, che il medeſimo agarico miglio rato, & creſciuto di uigore: onde agarico vigorato è piacciuto ad alcuno di nominarlo, & fatto potente, & preſto alla operatione, ſenza il cui vigore, come habbiamo pur detto, & che ha detto Meſue, è da ſe debo le, & tardo. Et ſe pure non voleſſero alcuni Speciali, nel ſuo modo oſtinati, oſſeruare queſta sì fatta miſtione di agarico con la manna, vogliano almeno oſſeruarlo riformato con melicrato, ilquale pure, ſi come ſi legge nell'agarico in Meſue d'autorità di Humain, gli accreſce, & accelera le forze. E il melicrato il medeſimo, che è l'acqua melata, ouero mulſa, quantunque per vino mulſo lo dica Meſue nel ſuo antidotario. Il modo di farlo, ſecondo Dioſcoride, è di cuocere inſieme due parti di acqua piouana, ouero di fonte, cõ vna di mele, che ſi conſumi la terza parte, non laſciando però di porui il terzo di ſal gemme.

Trochiſci alandahal di Meſue.

I trochiſci alandahal, che ſi mettono nella hiera di Hermete, & nelle altre compoſitioni in luogo della coloquintida, così ſi fanno. Prendonſi di polpa di coloquintida bianca, leggiera, & purgata dalli ſemi onze dieci; ſi taglia con miſura, & fregaſi con oncia vna di olio roſato. Poſcia ſi confetta in trochiſci con dramme ſei di luto di dragantho, di gomma, & di bdellio per ciaſcuno macerati per quattro giorni in acqua roſata feruente, & ſeccanſi all'ombra, & di nuouo peſtanſi ſottilmente, & cõ lo auãzo del luto ꝑdetto ſi riformano pure i trochiſci, & ſi amminiſtrano.

Oſſeruatione ne i trochiſci alandahal.

Il medeſimo ſono queſti trochiſci, che è la coloquintida corretta, & emendata di quei vitij, co i quali non caſtigata, tanto può offendere, per eſſere molto nociua allo ſtomacho, al cuore, & al fegato, & potente a conturbare, & ſouuertire le viſcere, & tutto il corpo, & aprire le bocche delle vene con vſcita di ſangue, & ſcorticare tutti quei luoghi doue ella paſſa, oltre la violente, & difficile ſua operatione, ſoluendo con dolori & faſtidio. Su queſta compoſitione, per leggerſi in alcuni teſti di coloquintida onze dieci: & in alcuni altri dramme dieci: & forſe per difetto d'interpreti, ò di impreſſori, è auuenuto, che parte de piu ſauij, che vi habbiano ſcritto ſopra, hanno voluto, & vogliono, che ſia la iſcrittione vera di onze dieci. Et altri ad eſſi contrarij di dramme dieci. Et coſi ſono de gli Speciali, che gli preparano al primo modo, & de gli altri al ſecondo. Noi per conoſcerne il migliore, & piu vero, gli habbiamo preparata di ambedue le guiſe, & ſempre habbiamo trouato il primo modo

migliore: percioche nõ tanto eſſa cõfettione è oleoſa, ſi come è q̃lla delle dram. ne tanto debole di coloquintida, nõ ve n'hauẽdo altro, che vna dra. per due che vi ſieno cõ grani trẽtaſei di miſturaggine, & quella delle onze p ogni drã. e grani 18. e mezo, che tenga di miſturaggine, ne tiene dramme tre di coloquintida, & ha queſta delle onze vera ſomiglianza a quella compoſitione pure eſpoſta da Meſue dopo la rettificatione di eſsa coloquintida, che fa Serapione, & il Greco, macerandola l'vno con decottione di ruta fatta d'acqua mulſa, & eſſiccata, poi data con quella. Et l'altro formandola in pilule con eguale portione di laudano: poſcia hauerla fregolata con olio roſato. Si legge queſta preparatione di coloquintida nel ſuo proprio capitolo in Meſue, doue egli coſi la eſpone, dicendo. Noi anchora con le forbici la tagliamo minutamente, e la meſchiamo con colla, ò muccagine fatta di dragantho, ò di bdellio, & la laſciamo che ſi ſecchi, & la tritiamo poi ſottilmente, e con laudano, ò mulſa, ò maſtice diſsolto con olio roſato, la formiamo in trochiſci. I quali, oltre che ſi mettono in tutte le compoſitioni in luogo della coloquintida, ſi come è detto di ſopra, hanno l'iſteſso potere della medeſima coloquintida, & con piu ſicurezza, eſsendole leuata la mordace ſua acrimonia, & meſsoui quelle coſe, che preſto la fanno correre, purgano la flemma, gli humori groſſi, & viſcoſi, trahendogli dalle profondità, & parti diſtanti delle membra. laqual operatione ſi ſtende ſino a nerui, & alle gionture, & è valoroſa molto a ſuoi dolori, & maſſimamente alle ſciatiche, & alle podagre nate da frigidità: & perche mondiſicano valentemente il ceruello, i nerui, i muſcoli, le gionture, il petto, & il polmone. ſi danno ne dolori antichi di teſta, & di tutto il craneo, nella epilepſia, nella apopleſia, nelle vertigini, nella fluſſione acquoſa de gli occhi, & ſimilmente alla aſma, & alla toſse antica.

Trochiſci di Alchechengi di Meſue.

I trochiſci di Alchechẽgi ſono efficaci all'vlcere delle reni, & alla diſſuria doglioſa; hora toglionſi di grani di Alchechengi dramme tre: di ſeme di melone, di citrulli, & di zucca, ana dramme tre e meza: di gomma arabica, dragantho, incenſo, ſangue di drago, pignoli, amandole amare, papaueri bianchi, amido, ſucco di liquiritia, & bolo armeno, ana dramme ſei: di ſeme di Apio, & di Hioſciamo, carabe, ſigilli di lemnó, & opio, ana dramme due. Daſſene vna dramma con giuleppo, ouero hidromele.

Oſſeruatione ne trochiſci di alchechengi.

Da tutti generalmente ſono queſti trochiſci di Alchechengi oſſeruati.

uati, nella compoſitione non pone l'autore con quale liquore ſi habbia eſſa a formare, onde molti Speciali conſigliati da loro Medici gli confettano chi con giuleppo roſato, chi col violato, chi cõ l'hidromele, & chi col ſucco delle frondi de gli alchechengi: Altri anchora ſono pure da Fiſici peritiſſimi conſigliati, che gli confettano con onc. 1. di frutti di alchechengi mentre ſono freſchi, & teneri, & s'è fuor di ſtagione, sì che ſieno ſecchi, gli macerano in alquanto di acqua di roſe, & ne formano eſſi trochiſci. il qual modo piaciuto molto a noi, ſempre l'habbiamo oſſeruato, & oſſeruiamolo tuttauia: auertendo però, che tutta la ſomma de gli alchechengi, intendendoui quelle delle dramme tre della compoſitione, & queſti della cõfettione nõ habbiano ad eſſere in tutto piu d'onza vna. ſi coſtumano ancora a due guiſe, l'vna come ſono deſcritti, con opio, & l'altra ſenza.

Trochiſci di carabe di Meſue.

I trochiſci di carabe coſtringono, & leuano il fluſſo del ſangue, che da chi che ſia luogo deriua. Però piglianſi di carabe aurei ſei: di corno di ceruo aduſto, gomma arabica aſſata, coralli aduſti, dragantho, acacia, heuſiſtide, balauſti, maſtice, lacca, e papaueri negri aſſai, ana aurei 2. d'olibano, zaffrano, & opio, ana aureo vno e mezo. ſi fanno trochiſci d'vna dramma l'vno con muccagine di ſeme di pſillio.

Oſſeruatione ne trochiſci di carabe.

Eſſendo la compoſitione di queſti trochiſci aſſai chiara, non ui occorre ſopra altra notatione. l'heuſiſtide è il ſucco delle foglie, & delli fiori dell'herba detta barba hircina, ſecondo la certezza fatta da sauiſſimi autori, differente dall'hipociſtide, ouero ipoquiſtidos, che è il medeſimo ſucco tratto dal fungo, che pur naſce a piè della detta barba hircina. che ſia l'aſſatione, & l'aduſtione, che l'vna, & l'altra occorre ne ſemplici di queſta confettione, lo diremo al ſuo luogo nell'eſſercitatione.

Trochiſci di terra ſigillata di Meſue.

I trochiſci di terra ſigillata d'inuẽtione di Meſue ſono ſaluberrimi allo ſputo ſanguinolente tolti con acqua di piantagine, & a chiunque và il ſangue dal corpo, & fermano il fluſſo, che egli fa per il naſo liniti sù la fronte. Et queſto fanno anchora al fluſſo delli menſtrui intromeſſi nella matrice, ouero poſti ſopra il pettignone. Si gettano anchora nella veſica quando ſi orina il ſangue, & in tutti que luoghi ſi mettono, doue egli irriga, & ſcoria. ſi fanno così. Si prendono di ſangue di drago, gomma arabica aſſata, Ramich, Roſe, & il loro ſeme, Amido aſſato, ſpodio, acatia, ipoquiſtidos, lapis hematitis, heuſiſtide, balauſti, bolo armeno, terra ſigillata, ſedengi, coralli, & carabe, ana dramme due: di perle, dragantho, & papaueri negri, ana dramma vna e meza: di ſeme di porcacchia aſſata, di

corno di ceruo aduſto, incenſo, galle, & zaffrano, ana dramme due: ſi fanno trochiſci con acqua di piantagine, & daſſene con decottione di ſpodio, di gomma, di ſpigo, & di bolo armeno. Et è talhora di neceſſità, che ſi mettano in tutta la compoſitione due drāme di opio: & talhora & piu e meno, ſecondo ch'è il biſogno. E la loro amminiſtratione a tre modi. Al fluſſo del ſangue del petto, ò del polmone ſi danno con acqua di porcacchia, alla eſcoriatione cō rob di cotogni, ò altro, che ſia ſtittico: Et a l'andata del ſangue dalle parti da baſſo, vi ſi gettano con acqua di virga paſtoris.

Oſſeruatione ne trochiſci di terra ſigillata.

Sono molto in coſtume queſti trochiſci di terra ſigillata, iquali ſcriuendogli, ci fanno raccordare, che non poco ci dettero di fatica la prima volta, che li componeſſimo, & fu in Roma, doue per rintracciare, & ſapere, che coſa fuſſe il ſedenegi, già da noi di ſopra nel philonio perſico dichiarato per il lapide ematide, & non contentandoſi di vedere quel tutto, che tanti autori vi hanno ſopra ſcritto, voleſſimo ancora, che da vn M. Ceſare Puglieſe huomo erudito nella medicina, & dotiſſimo nella lingua greca, arabica, & latina, ci faceſſe chiaro, ſe queſto nome arabo di ſedenegi era il lapide ematide, ò'l ſeme di canape, ò quel di fumiterre, ò l'hipociſtide, ò coſa altra, ſi come hanno ſcritto molti. Ilquale oltre alle buone ragioni, che egli ci aſſegnò, ci fece conoſcere ſopra un ſuo Vocabulario arabeſco, che ſedenegi, ò ſchedenegi era il lapide ematide, che in piu di uenti altri nomi ſimili, che tutti poſcia notarō i Reuerendi di Araceli, che inſieme tutti ci abboccaſſimo a ragionare, poteua eſſer detto. Et così tai nomi ſecondo gli acenti, co quali erano detti, & ſcriti, ſi come auiene in tutte le lingue, ſeruiuano ad altre coſe: onde mancando in queſto ſedenegi della preſente compoſitione l'accento, che in alcuno teſto, per difetto de traslatori, mai non ue l'habbiamo trouato: non ſapea egli conoſcere, qual coſa ſi fuſſe. Si che reſtando noi nel pelago primiero, ſtimaſſimo eſſer mē male farne la cōpoſitione ſenza eſſo ſeme di canape, che vogliono molti, che ſia ſenza l'accento il ſedenegi. Ilqual ſeme, quantunque poſſa, ſi come dicono alcuni diſſeccare molto per la ſua caldezza, è nondimeno il ſuo temperamento contrario a tutta la compoſitione. Ne già di venticinque altri ſemplici, che vi ſono, ne è alcuno di ſimil compleſſione, oltre che ſia molto nociuo allo ſtomacho, & alla teſta, generando di mali humori: non laſciando pero di porui il lapide ematide, confaciendouiſi molto. Di porui l'opio ne tolgano pure gli altri diſpenſatori conſiglio dalli loro Medici. Noi gli oſſeruiamo ſenza, & così penſiamo, che faccia la piu parte de gli Speciali, & forſe tutti. Nè gia merita queſta oſſeruanza riprenſione, non eſſendo il giongerui l'opio cura de Speciali.

Trochiſci roſſi di Giouanni da Vigo.

I trochiſci roſſi mondificano ciaſcuna carne cattiua,& callo ſa, & vagliono marauiglioſamente alla fiſtula,& all'vlcere carnoſe. ſi compongono coſì,ſi toglion di mollica di pane crudo, & bene leuitato oncie quattro: di ſolimato eletto & fortiſſimo oncia vna: di minio oncia meza. s'incorpora ogni coſa inſieme,peſtando con alquanto d'acqua roſa, & ſi fanno trochiſci a forma di pignoli,& ſeccanſi nel forno non molto caldo ſopra d'vna tauola,& ſerbanſi.

Oſſeruatione ne trochiſci roſſi.

Queſti trochiſci ſono di Giouanni da Vigo,ch'ei deſcriue nel ſuo antidotario, gli nota eſſo anchora, ma piu deboli aſſai nel quinto libro dell'addittioni,non ui hauendo piu di tre dramme di ſolimato, & due dramme di minio,& le oncie quattro pure di mollica di pane crudo cō la iſteſſa formatione d'acqua roſa, & che ſi cuocono ſu vna tegola nel forno.Mariano ſuo diſcepolo molto eccellente gli deſcriue nel ſuo compendio fatto pur ſopra a Giouanni da Vigo di altra compoſitione. Fa, che ſi tolgano di acqua di piantagine oncie ſei,con laquale ſi bolla oncia meza di ſolimato trito,ſino che ſi conſuma la quarta parte dell'acqua,& che poi laſciataſi per vn giorno ſi impaſta cō eſſa tanta farina ſottile,che baſta per fare eſſi trochiſci,aggiungendoui tanto minio,che gli coloriſca, & che poi ſi ſeccano nel forno,ouero al Sole.

Trochiſci di Gallia Sebellia.

Pigliaſi vn'oncia & meza di roſe freſche & humide,& peſtanſi diligentiſſimamente in vn mortaio di marmo, & quindi vi ſi aggiūga meza dramma per ſorte di ottimo & eletto aloe,di garofani,di gomma arabica,& di ſpica inda,due di ſandali citrini,& tre di ramich.polueriʒanſi tutte queſte coſe ſottiliſſimamente,& con le roſe peſtanſi, & ſopra ui ſi ſparga alquanto di acqua roſa,nella quale infuſa vi ſia gomma arabica, & di nuouo peſtanſi, di poi vn'altra volta vi ſi aggiunga acqua roſa con gomma arabica,& queſto facciaſi per vn giorno. poſcia ſi aromatiʒino con vna dramma, & due ſcropoli di muſchio, & meʒo aureo per ſorte di ambra,& di canfora.

Oſſeruatione.

Confortano queſti trochiſci il ſtomacho,& il cuore,& il fegato,ſi come ſcriue Meſue,ma non ſono molto in vſo.

Trochiſci di Gallia magna.

Tolgaſi vna lira di ſucco de dattoli acerbi, & bollano alquanto, & quindi

quindi colanſi,& nell'acqua vi ſi pongano tre oncie di galle freſche ſottiliſſimamente poluerizate, & bollano tanto, che ne diuenga come liquido mele. poſcia pigliaſi mezz'oncia di foglie di roſe, ſette dramme & mezza per ſorte di cardamomo, di ſeme di fraſſino, di garofani, di noce muſcata, di maſtice, & di legno aloe, tre di cinnamomo, cinque di ſandali citrini, cinque di zaffrano, & vn'oncia di gomma arabica. peſtanſi, & ſtacianſi, & meſcolanſi col ſucco ſopradetto, & tale miſtura gettaſi ſopra vna pietra di marmo, di oglio di mandorle dolci vnta, oue laſciaſi tanto che ſi ſecca, quindi poluerizaſi ſottiliſſimamente, & aromatizanſi con mezzo aureo di muſchio, & con acqua roſa faccianſi trochiſci ſottili, & all'ombra ſeccanſi.

Trochiſci di Aniſi, ò di dieci ſemplici.

Piglianſi quattro dramme di aniſi, vna per ſorte di maſtice, di ſpica, di apio, di aſſenzo romano, di aſaro, & di foglio, vna & mezza di mãdorle amare, due di aloe, & quattro di ſucco di eupatorio.

Trochiſci di ſandali.

Tolganſi otto dramme per ſpecie de i tre ſandali, quattro per ſorte di ſpodio, di ſeme di cocumero, di zucca, di citruli, & di portulaca, ſei di roſe roſſe, vna di canfora, ſei di berberi, ò del ſuo ſucco, & quattro di bolo armeno.

Oſſeruatione.

Queſti trochiſci non ſono molto in vſo, & Meſue ne ha due deſcrittioni, delle quali la miglior è queſta.

Trochiſci di Alchadicon.

Piglianſi due dramme per ſorte di calcina viua, & di arſenico citrino, una per ſpecie di atramento, di fior di rame, & di alume, mezza per ciaſcheduno di galle, di acacia, & di balauſtie, peſtanſi tutte queſte coſe in vn mortaio di bronzo con aceto forte ſottilmente cinque giorni, quindi faccianſi trochiſci, & in vaſe di vetro in luogo freddo ſeruanſi.

Oſſeruatione.

Tali trochiſci non ſono in vſo, ne deſcriue queſta ſorte Meſue nel ca. del polipo del naſo.

Trochiſci di orobo.

Tolgaſi tanta farina di orobo, quanta che alcuno vuole, & con mele ſe ne faccia paſta, quindi ſe ne formano trochiſci, & ſeccanſi nel forno.

Oſseruatione.

Ne narra la deſcrittione Meſue nel Cap. delle piaghe, & delle vlcere delle gengiue, & fanno naſcere buona carne.

Trochiſci di garofani.

Pigliaſi vna dramma per ſorte di garofani, de ſcorze di cedro, di cipero,

pero, di ſpica, di noce muſcata, di gallia muſcata, di legno aloe, di cinnamomo, di macis, di cubebe, & di cardamomo maggiore, & quattro grani di muſchio, ſe ne fa trochiſci con acqua di pomi.

Oſſeruatione.

Sono ſcritti tali trochiſci da Auicenna nel Cap. 3. oue ſi racconta del puzzo, ò fetore della bocca.

Trochiſci di agarico.

Piglianſi cinque dramme di ottimo agarico, vna di gengeuo, vna & mezza di ſal gemma, vna di maſtice, vna & mezza di calamo aromatico, due di turbith, vna di aniſi, & due di aceto, ſe ne fan trochiſci, & con acqua calda danſi.

Oſſeruatione.

Queſti trochiſci ſono deſcritti da Pietro d'Abano nel Cap. del uomito.

Trochiſci di ſpica.

Tolganſi tre dramme per ſpecie di fiori di ſquinanto, di capſia, di legno aloe, di cinnamomo, & di reubarbaro, vna per ſorte di croco, di mirra, di apio, di aniſi, di pepe, & di coſto, tre per ciaſcheduno, di ſeme di calamo aromatico, & di ſpigo nardo, due di bdellio, vna per ſorte di maſtice, & di ſtorace liquida, & mezza di armoniaco. facciãſi trochiſci, che peſino vna dramma l'vno.

Oſſeruatione.

Sono deſcritti queſti da Franceſco Pedemontio nel cap. oue ſi racconta delle apoſteme del ſtomacho: ne ha etiandio Rafis nel nono lib. ad Almanſore vna deſcrittione non molto diſſimile à queſta, & non ſono troppo in vſo.

Trochiſci di alume.

Piglianſi parti vguali per ſorte di galle, di alume, di acacia, di fior di pomi granati, & delle loro corteccie, di ſucco di hipoquiſtidos. Peſtanſi, & con decottione delle ſcorze di mezzo delle giande, di balauſtie, & di roſe ſe ne faccia paſta, & quindi formanſi.

Oſſeruatione.

E narrata pur queſta deſcrittione dal medeſimo Fran. Pedemõtio nel cap. del teneſmo.

Trochiſci di crocomagnetis.

Piglianſi tre dramme di zaffrano, vna & mezza per ſorte di roſe, di ameos & di mirrha, due ſcropoli di xiloaloe, informanſi trochiſci con acqua roſa.

Trochiſci di coralli.

Tolganſi quattro dramme per ſorte di coralli roſſi, di cinnamomo, di mirrha, di amomo, & di papauero: di ſquinanto, & di crocoana dramme due: di calamo aromatico, di xilobalſamo, di caſſia lignea,

gnea, di folio, di maſtice, di fù, di polio montano, di aſaro, di pie di colombo ana dramma vna. tutte queſte poluerizanſi, & con vino confettanſi, & faccianſi trochiſci, & all'ombra ſeccanſi.

Trochiſci d'incenſo.

Piglianſi dieci drãme d'incenſo, due & mezza per ſorte di cubebe, & di cardamomo, la ſeſta parte d'vna dramma per ſpecie di canfora, di gallia, & di garofani. faccianſi trochiſci che peſano vno aureo l'vno.

Oſſeruatione.

Queſti trochiſci non ſono in uſo, ne li deſcriue Raſis nel 9. libr. ad Alman. nel cap. della paſſion cholerica.

Trochiſci di balauſtie.

Tolganſi parti vguali per ſorte di galle, di ſeme di tamariſco, d'incenſo, & di balauſtie: di opiò, & gomma arabica ana la metà d'vna parte. informinſi trochiſci, che peſino due dramme.

Oſſeruatione.

Sono deſcritti pur etiãdio queſti da Raſis nel medeſimo libr. nel cap. del fluſſo del ventre.

Trochiſci di tamariſco.

Piglianſi tre dramme per ſorte di ſeme di agnocaſto, di ſeme di tamariſco, & di ſeme d'indiuia: la quarta parte d'vna dramma di ſcolopendria. ſe ne fanno trochiſci, che peſano duoi aurei, i quali dianſi con ſiropo acetoſo.

Oſſeruatione.

Sono ſcritti queſti trochiſci da Raſis nel lib. delle diuiſioni nel cap. delle medicine ſplenitiche.

Trochiſci di Mezereon.

Piglianſi ſei dramme per ſpecie di aniſi, di ſeme di apio, di calamento hortulano, di menta, di petroſemolo, & di ameos: quattro per ſorte di opio, di caſtoreo, di pepe bianco, di macropepe, di mirrha, di aſſenzo, & di ſiſimbrio: & dodeci di ſcorze di caſſia. ſi confettano cõ melle, & ſe ne fanno trochiſci.

Trochiſci di rubea.

Tolganſi dodici dramme di rubea, vna dramma per ſorte di radici di cappari, di ariſtolochia longa, & di radici di liquiritia. componganſi cõ ſiropo acetoſo.

Trochiſci di cuſcuta.

Piglianſi tre dramme per ſorte di ſeme di citruli, di ſemi di portulaca, & di ſemi di baſilicò carmeno: vna dramma & mezza per ſpecie di ſpina bianca, di fumoterre, di dragantho, di amilo, & di gomma arabica: quattro per ciaſcheduno di ſpodio, di turbith, & di ſemi di cuſcuta: trenta di manna, & altre tante di zuccaro, & tre di zaffrano, confettanſi con acqua & melle.

Tro-

Trochiſci di croco.

Tolganſi ſei aurei di croco, duoi di mirrha, vno & mezzo di ſucco di agreſta, & di uitriolo bianco, ſette di alume di piuma, cinque di vitriolo giallo, tutte queſte coſe poluerizanſi, & con uin garbo confettanſi.

Oſſeruatione.

Sono deſcritti queſti trochiſci da Auic. nel lib. 3. Fen 1. nel cap. del dolor di teſta fatto da calore del ſole.

Trochiſci di helleboro.

Piglianſi tre aurei di helleboro bianco, ſedeci di nitro, & tre di zaffrano. peſtanſi, & con aceto confettanſi.

Oſſeruatione.

E narrata queſta deſcrittione pur da Auic. nel quarto lib. nel cap. della cura delle orecchie, che alcuna volta ſi chiudono.

Trochiſci di bdellio.

Pigliaſi dieci dramme di roſe poluerizate, due di ſpica aromatica, vna di mirrha, vna & mezza di coſto, vna di maſtice, vna & mezza di mã dorle amare & tre di bdellio, peſtanſi ſottilmente, & il bdellio diſſoluaſi in uino, & cõ quello le altre coſe confettanſi, & facciaſene trochiſci.

Oſſeruatone.

Tali trochiſci ſono etiandio ſcritti dal medeſimo autore nel lib. 3. Fẽ 14. nel cap. della apoſteme.

Trochiſci di carta abbruſciata.

Tolganſi dieci dramme di arſenico bruſciato, dodeci ꝑ ſorte di ſquãme di rame, di alume ſcaiola, di galle, & di calcina viua. faccianſi trochiſci con ſucco di arnogloſſa, cioè piantagine.

Oſſeruatione.

Queſti trochiſci ſono narrati da Auic. nel lib. 3. Fen 16. nel cap. della ſcorticatione dell'inteſtini, & delle vlcere.

Trochiſci di chelidonia.

Pigliãſi quattr'oncie per ſpecie di ſucco di radici di chelidonia, & di vrina di fanciullo, tre di calcina viua, vn'oncia di arſenico citrino, bollano inſieme il ſucco & l'vrina, & poi ſopra ui ſi gitta la calcina, quindi cuoquanſi à fuoco di legne, finche il ſucco, & l'vrina ſiano conſumati, poſcia le altre coſe aggiunganſi alla calcina, & ſe ne facciano trochiſci.

Oſſeruatione.

E racontata queſta deſcrittione da Bartolomeo Montagnana per vn leggier rottorio, ò veſicatorio.

Trochiſci di calcanto.

Tolganſi ſei dramme per ſorte di rame bruſciato, di vitriolo del-

qual

qual ſi fa l'inchioſtro,due di fior di rame,& vna dramma & mezza p ſpecie di ſal armoniaco,di ſale roſso,& di arſenico ſublimato,peſtanſi,& laſciāſi coſi per vna ſettimana,quindi facciāſi trochiſci cō ſucco di ruta.

Oſſeruatione.

Sono ſcritti tali trochiſci nello antidotario di Guilielmo Piacentino.

Trochiſci di ſcolopendria.

Pigliaſi mezz'oncia per ſpecie di ſcolopēdria,hiſſopo,praſſio,di frutti di tamariſco, & di corteccie di radici di cappari, due dramme & mezza per ſorte di ſeme di agnocaſto, di ſeme di ruta,di gentiana, & di ariſtolochia rotonda,& di fiori di gineſtra,& vna & mezza di armoniaco diſciolto nell'aceto,col quale l'altre coſe cōponganſi,& facciāſi trochiſci.

Oſſeruatione.

Ne racconta la deſcrittione Nicolò Fiorentino nel quinto cap. oue ſi narra dell'oppilation della milza.

Trochiſci di cicale.

Tolgaſi mezza dramma per ſorte di milium ſolis,di pentafilone,di ſeme d'vrtica,di oſſi di ciregie,di ſeme di naſturtio,di petroſemolo macedonico,& di tartaro di vin bianco, tre per ſpecie di ſangue di becco, & di cicale,vn'oncia di galanga,vna dramma & mezza per ciaſcheduno di olio muſcellino, di ſpico nardo, & balſamino,tre di ſaſſifragia,peſtanſi & faccianſi trochiſci,& all'ombra ſeccanſi.

Oſſeruatione.

Recita ſimilmente queſti trochiſci Nicolò Fio. nel quinto cap. della cura della pietra.

Trochiſci di Aſfodello.

Pigliaſi mezz'oncia di ſucco di aſfodello,due dramme di calcina,& vna di orpimento,cōfettanſi,& ſeccanſi al ſole nel meſe di Agoſto.

Oſſeruatione.

E racontata etiādio queſta deſcrittione dal medeſimo autore nel ſettimo cap.oue ſi narra delle medicine,che diminuiſcono la carne, ò la corrodono.

Trochiſci di calcina.

Tolgaſi calcina poluerizata,& meſcolaſi con mele, & pongaſi in vna olla nuoua,la quale mettaſi in vn forno, oue laſciaſi tanto che la calcina s'abbruſcia.

Oſſeruatione.

Sono ſcritti queſti nel medeſimo luoco,che quelli di ſopra,& non ſono molto in vſo.

Il fine de trochiſci.

DISTINTIONE DELLI SIEFFI.



SONO i Sieffi,coſi detti da gli Arabi,medicine per gli occhi, & il medeſimo appreſso di Greci ſono i Colliri: benche i moderni facciano tra loro queſta differenza, che diſsolti,& liquiditi i ſieffi cō qual ſi voglia liquore (che duri, & ſecchi ſi ſeruano)gli chiamano Colliri. Alcuni per la figura, in cui ſi formano oblonga, e tonda ſimile all'oſſa de dattoli,hanno detto ciò farſi a cagione ſola, che ſieno piu facili al fregolarli ſopra d'vna Cote (queſta è vna pietra bigia,con laqual dāno il taglio i rotatori alli coltelli) ſu laquale liquiditi pare che prendano ottima facoltà ne gli affetti de gli occhi. deono le coſe, che ui entrano eſsere piu di quelle d'altre compoſitioni piſtate.

Sieffi bianco di Raſis.

Il ſieffi bianco cōferiſce all'obtalmia,& dolore de gli occhi,onde prēdanſi di ceruſa lauata dramme dieci: di ſarcocolla groſsa dramme tre: di dragantho dramma vna: di opio dramma meza. Et di tutti ſi fanno forme ſimili alla lente.

Oſſeruatione nel ſieffi bianco.

Deſcriue queſti ſieffi Raſis nel terzo ad Almanſore, doue parla della obtalmia, cioè poſtema de gli occhi, ſi coſtuma a due guiſe: l'vna con opio,& l'altra ſenza. Alcuni ſeguendo il theſauro coſtumano quelli biāchi,eſpoſti da Meſue di mente del figiuolo di Zaccharia nel capitolo dell'obtalmia. laqual compoſitione è di ceruſa lauata dramme quattro: di ſarcocolla groſsa tre dramme: d'amido due dramme: di dragantho dramma vna: d'opio dramma meza: formata cō liquore a gl'occhi conueneuole. Nelqual luogo pur ſi leggono altri ſieffi, che non ſi coſtumano d'altri autori, vtiliſſimi, & eccellenti. Queſti di Raſis, che s'oſſeruano, ſi formano con tanto ſolamente d'acqua di roſe eletta, che baſti a iſmongere il dragantho, colquale poi s'impaſtano inſieme tutte l'altre coſe,& ſi fanno i trochiſci,& ſeccanſi. Altri coſtumano que' ſieffi bianchi pur riferiti da Meſue nel luogo moſtrato di mēte d'Aboali, ualoroſi nel principio, & augumento dell'obtalmia, fatti con dramme dieci di ceruſa, di ſarcocolla nutrita in latte d'aſina, ouero di donna tant'altro, di gomma arabica,& amido ana dramme cinque: di dragantho tre, di opio drāme vna & meza, confettati con acqua. Altri quelli coſtumano detti delicati da Galeno nel quarto della compoſitione delli medicamenti nel ſecondo luogo fatti con dramme ſedici di cadmia lauata, di ceruſsa drā-

me

me otto: d'amido, gomma arabica,& dragantho ana dramme quattro: di opio due dramme,& confettanſi con acqua pluuiale.

Sieſſi d'incenſo di Meſue.

I ſieſſi d'incẽſo maturano l'vlcere de gl'occhi. però toglionſi d'incenſo dramme dieci: d'armoniaco, & ſarcocolla ana dramme cinque: di zafſrano dramme due, & confettanſi con muccagine di fien greco.

Sieſſi di piombo di Meſue.

Il ſieſſi di piombo riempie, & ſalda l'vlcere de gl'occhi. hora piglianſi di piombo aduſto, antimonio, tucia lauata, verderame abbruggiato, gomma arabica,& dragantho ana dramme otto, d'opio dramma meza, ſi confetta con acqua pluuiale.

Oſſeruatione.

Sono queſti due ſieſſi di Raſis deſcritti da lui nel nono ad Almanſore nel capitolo dell'vlcere de gli occhi. Et riposti ancho da Meſue nel capitolo pure delle ferite, & vlcerationi de gl'occhi. ſi legge in quelli d'incenſo, d'armoniaco,& di ſarcocolla nell'iſteſſo ordine ana dramma meza,& queſto per errore della litera s. tolta in medicina per mezzo, & da gli abbachiſti per cinque.

Sieſſi di memithe di Raſis.

Il ſieſſi di memithe rinfreſca,& riſtringe fortemente, & ſono ſalutiferi ne difetti de gl'occhi,& maſſimamente nel principio del male. traſſi il ſucco dell'herba memithe,& diſſeccaſi al Sole, fin che ſe ne poſſano fare paſtelli.

Oſſeruatione nel ſieſſi di memithe.

Moſtra Raſis queſti ſieſſi nel nono ad Almanſore, nella ſinonima. E il memithe il glaucio iſteſſo de' Greci, conoſciuto quaſi da tutti pe'l nome continuato piu di memithe lungamente, ch'è Arabico, che di glaucio,& coſi lo deſcriue Auicenna, & Serapione, & altri della ſetta Arabeſca.

Sief citrino di Meſue.

Vale il ſief citrino di Meſue all'inflammatione de gli occhi. & faſſi coſi. ſi pigliano otto dramme di cadmia lauata prima, dipoi arſa, & eſtinta in latte di donna: ſedeci di ceruſa lauata, quattro di zafrano, due di draganti, vna di opio,& tanta acqua piouana che baſti. ſi ha da vſare con biãco di ouo.

Oſſeruatione.

Il modo di lauar la cadmia,& di bruſciarla è ſtato ſcritto nella prima parte di queſto libro à pieno. ſimilmente è ſtato raccontato il modo di lauar la ceruſa.

Sief roſato.

Vale il ſief roſato alle infiammationi de gli occhi, & quelli conforta molto. onde ſi prepara coſi. ſi togliono quindeci dramme di foglie di

roſe roſſe, otto di zaffrano,& otto di gomma arabica,due di ſpica inda, & due di opio, & componſi con acqua piouana.

Sief roſſo di Raſis.

E ottimo alla ſcabie de gli occhi queſto ſief. Tolganſi tre dramme di pietra hematite,& tre di vitriolo citrino, due di rame arſo, vna di mirrha,& vna di zaffrano, meza di pepe longo, aſperganſi con vin vecchio & faccianſi ſief.

Oſſeruatione.

Meſue ſcriue vn'altra ſorte di ſief roſſo nel cap. della ſcabia de gli occhi, laqual quiui potrai vedere.

Sief verde.

Alli pãni de gli occhi è ottimo rimedio il ſief verde, il che coſi cõpõſi. ſi pigliano tre dramme di verderame, ſei di vitriol bruſciato, vna per ſpecie di arſinico roſſo, ſale, ſpuma di mare, meza di ſale armoniaco, due di gomma ammoniaco, i lqual ſi diſſolua in ſucco di ruta, col qual ſi facciano ſief.

Oſſeruatione.

Queſto ſief è ſcritto da Raſis nel nono lib. ad Alman. vn'altra ſimile à queſta ne ſcriue Meſue nel cap. della ſcabie delli occhi.

Sief di felli.

All'acqua, che deſcẽde ne gli occhi, è profiteuole molto il ſief de felli, il qual coſi ſi compone. ſi togliono dieci dramme per ſpecie di felli ſecchi di grue, di lucio, di becco, di ſparuiere, di aquila, & di pernice: vna dramma per ſorte di euforbio, di coloquintida, & di ſerapino. faccianſi in poluere, & con ſucco di fenocchio ſi componga.

Oſſeruatione.

Queſto ſief è ſcritto da Raſis nel nono ad Almanſ. nel capitolo oue ſcriue dell'acqua che diſcende ne gli occhi. è mirabile in aſſottigliar la viſta.

Sief di calcantho.

Per leuar i panni de gli occhi è marauiglioſo il ſief di calcantho, ouer vitriolo, & ſi compone coſi. pigliaſi di rame abbruſciato, & di uitriolo ana dramma meza, di verderame dramme due, di ſale armoniaco, di bau rachi, di arſinico ſolimato ana dramma vna. ſi peſta ogni coſa, & coſi inſieme ſi laſciano per una ſettimana, di poi ſe ne fanno ſieſſi, co quali ſi fregano i panni delli occhi.

Il fine de gli ſieſſi.

DISTINTIONE DELLI OLII.

TVTTI gli olij, che ſi adoperano nell'uſo della medicina, ſi fanno a diuerſi modi. Tra quali ſi chiamano ſemplici quegli, che per eſpreſſione ſi cauano, ſenza altra miſtura, da frutti, & da ſemi ontuoſi. Et quegli ancora fatti per impreſſione di commune olio di oliue, ò di alcuno altro ſemplice, ne quali ſi infondono, ſi macerano, ſi inſolano, & ſi cuocono fiori, herbe, ò ſemplice altro di vna ſpecie, però ſola, tanto, che ne prendano gli olij la virtù, & facoltà loro. Compoſti ſono poi detti quelli, che di piu miſture di ſemplici ſono compoſti. E queſti chiamarono gli antichi unguenti, & maſſimamente, ſe con cera, ò lagrima, ò coſa altra ſimile fuſsero ſtati inſpeſſiti. A cui poi ſeguono quei, che per emanatione ſono tratti, & colti da que luoghi doue dimorano naturalmente. Faſsene ancora per riſolutione. Et queſto è quando dalle materie ſi diſgrega la humidità propria ridotta col calore del fuoco in olio, & ſi poſsono pur queſti connumerare nell'ordine de ſemplici. Quei fatti per diſtillatione ſono aſsai noti a molti nell'arte dello ſtillare eccellẽtiſſimi. Et a gli alchimiſti anchora, a quali è piu chiara, & certa la dottrina di fare co'loro lembichi diuerſi, & digniſſimi olij, che di ridurre (valenti quanto ſieno) col tanto ſoffiare, ò il mercurio, ò altro metallo in fino oro, ò puro argento. Di queſti fatti per lembichi ne ragionaremo in prima: de gli altri poi ſeguendo l'ordine, e'l ſtile di Meſue, & per eſsere l'arte noſtra del comporgli, ne diremmo quanto ci parrà a baſtanza, & prima di quelli, che ſi premono, & poſcia de gli altri, & tutti nel ſuo modo, & ordine.

Primo modo de gli olij, & di quelli, che ſi fanno per eſpreſſione.

Oglio commune.

L'oglio commune ſi trahe dall'oliue, quando elle ſono immature, & quando anchora ſono perfette di maturezza. Chiamaſi il primo Omphacino, & il ſecondo Completo, ò commune: ſi come è da tutti detto generalmente. Delliquali hauendoſi a comporre diuerſe altre ſpecie d'olij: ne deue ogni ſpeciale eſſer munito. L'immaturo è di compleſſione frigido, & ſtittico: & il maturo, nouo però, che non ecceda lo

anno

anno, è humido temperatamente caldo. Ilquale poi piu quando s'inuecchia, diuien caldo, & ſottile. D'hauere l'omphacino, (che del maturo ne ha copia ogn'vno) pare che non ſia a tutti facile. Et noi già per adoperarne molto, hauendoſi con eſſo a preparare il mirtino, quello di aſſen zo, il maſticino, q̃llo di cotogno, il nardino, & il roſato omphacino, fatto di roſe immature, & gli altri, che conferiſcono allo ſtomacho, ci ricordiamo non poco eſſerci affaticati per hauerne copia, e fu propriamente in Narni città in uero copioſa di ottimi olìueti, quando ui erauamo a ſeruigi della ſpecieria con gli amoreuoli, & diſcreti fratelli M. Celeſtino, M. Agoſtino, & M. Hermete Ragani noſtri amiciſſimi, doue non ne potendo hauere, perche non lo voleuano trarre gli oliuari: che diceuano non gli mettere conto; per andare a male di molte oliue, & hauendo ne noi pur molto biſogno foſſimo sforzati, ſeguendo la ſententia di Galeno, fare elettione di quella fatta d'olio, che piu al guſto comprendeuamo acerbo, & immaturo (che tale ce l'affermauano i ueuditori) & toltane bona quanità, & lauatolo bene con pura acqua, ui mettemmo dentro molti rami teneri di oliua con le ſue frondi peſtate conueneuolmente, & fattolo bollire a dopio uaſe l'adoperaſſimo, ilquale poſcia colato, lo prouaſſimo in quel tutto degno, & equiualente, quale era lo iſteſſo omphacino.

L'olio di amãdole dolci leniſce le aſperità della gola, del petto, del polmone, e le altre parti eſteriori. Ammorbida le durezze, e ſiccità delle mẽbra, e delle gionture. Ingraſſa, & aumenta lo ſperma. Conferiſce a gli ettici, & conſumati. gioua a gli ardori della matrice, e dalla ueſica iſcoriate, ſe dentro ſi gietta con la ſiringa per lo meato orinario. ſi fa coſi. Prẽdanſi la quãtità dell'amãdole che ſi vuole, e ſi purgano dall'vna, & l'altra ſcorza, & ſi tritano curioſamente, e ridottele in maſſa, ui ſi laſciano per cinque hore in luogo ben caldo. Et di nuouo ſi ripeſtano alquanto, & poſtele in ſacchetto, ſe nè tragge l'olio col torcolo. Et quando ancora coſi in paſta ſi cuocono in doppio uaſe per iſpatio conueneuole, ò pure ſepellendole nel ſacchetto auolto in piu pieghe di panno ſotto la cenere, ò arena calda tanto, che ui ſi incuocano bene: ouero amaſſandole bene in uaſe a guiſa di paſta, in luogo caldo fondẽdoui ſopra acqua feruente, ſi ſpreme l'olio in abondanza, portate ſubito al torcolo: Ilquale ſia di maniera fabricato, che fatto il concauo a giuſta pendentia, & ſerrandoſi col gobbo, ſi chiudano, & ſtringanſi vgualmente tutte le amandole, & ſi riccolga lo olio.

Olio d'amandole amare di Meſue.

Lo olio d'amandole amare apre l'oppilationi, diſſipa le ventoſità, e gioua alla doglia della teſta, & a dolori, e ſordità, & ſuono, & zudo

lamenti d'orecchie. leniſce l'aſperità, mollifica la durezza, & mitiga il dolore de nerui, & ſpegne le panne della faccia. ſi fa nel modo di quello dell'amandole dolci.

Oſſeruatione nell'olio d'amandole dolci, & amare.

L'vſo di queſti due olij di amandole dolci, & amare è molto frequente, & tanto, che quaſi a tutti è fatto noto, & famigliare, & piu aſſai quello delle dolci, per eſſere non ſolo degno in medicina, ma è ancora grato ne cibi, e ſalutifero, oltre che ſi coſtuma molto nelle miſtioni odorate de profumieri. Si pelano le amandole a fine che eſca l'olio puro, & ſincero, & che ſcaldandole, non piglia eſſo olio il ſecco, e lo ſtitico naturale del le ſcorze. ſi tritano minutamente, & ſi ſcaldano: accioche piu largamente ne venga in olio l'humidità ontuoſa, che ui è dentro chiuſa: benche ſenza ſcaldarle ancora, & ſenza farle ſtare ò al Sole, ò in luogo caldo, ſe ne tragga olio in abbondanza. Et queſto vogliono alcuni, che ſi cõſerua piu a lungo, & non piglia ſi toſto, come fa quello fatto al fuoco, del rancido. Ci fa hora, ſcriuendo queſto olio, ſouuenire di certi Medici, che vedendocelo fare in fretta per vn'addolorato da dolor colico (che ne dolori è ancora frequentato, & utiliſſimo) con l'amandole, ſi come lo coſtuma quaſi ogn'vno trite, e non pelate altrimenti ſi alterarono molto, per hauer'eglino letto il Matthiolo nel riprendere che fa egli que Speciali, che lo fanno con le guſcia. che volſero eſſi medeſimi (per moſtrare noua ſua dottrina: ma non ſperimentata, & dare a vedere alla brigata di piu di Meſue anche eſſi qualche coſa) operarſi a pelarle, tritarle, & ſpremerne l'olio ſenza punto volerle ſperimentare al fuoco. E certo, che fu bello a vedere queſto lor meſtiero; percioche quanto piu ſtringeuano il torcolo, tanto ne creppauano le pezze, ch'erano d'vna fortiſſima tela di canape, ſenza vſcirne goccia d'olio: p ilche accortiſſi pure de l'errore acconſentirono, che ſi ſcaldaſſero, & ſi premeſsero. Ilche fatto ſe n'hebbe molto olio chiaro, puro, ottimo, & grato. Ne ſappiamo già conoſcere, qual penſiero, così gli haueſse inteſtati, che non ſi ſcaldaſsero, eſsendo pur fatti chiari e da Meſue, e da Dioſco. & da piu altri autori famoſi, e degni, che'l traggere in olio l'humidità de frutti, & ſemi, quantunque ſieno oleoſi, ſi deue da quelli diſgregare, & in olio conuertire con l'arte del fuoco. Benche ſi potrebbe con facilità ſpremere l'olio da loro, pure che fuſsero ſecchi, ò ſtati tenuti al Sole, ò in altro luogo caldo per ſpatio conueneuole. Et queſto puo piu ne frutti, che ne ſemi. Si deono queſti due olij volendogli beuere, cauare di freſco, che oltre, che ſieno piu nel lenire efficaci, & pronti, ſi prouano anco nel guſto piu grati, & ſoaui, ne in quello dell'amare non ſi ſente punto, tolto allhora che è freſco, d'amaritudine. Alcuni mentre ſcaldano l'amandole ben trite nello ſtagnato v'aſpergono ſopra pura acqua a mano aperta, & diuenute bene in olio, (che allhora ſi conoſce, che ſpremendone con le dita ſe ne

fa

fa vſcir'fuora) le torchiano. Altri, & è miglior modo, ſenz'aſpergeruine acqua, ne altro liquore, le ſcaldan beniſſimo, & fatte ſemicotte le ſpremono. Dicono i primi ſpruzzarui l'acqua a fine, che non pigliano eſſe amandole nel cuocer l'abbruſatizzo, l'aroſtito, l'aſpro, & lo ſtittico del la coccia, che quaſi tutti ue li laſciano: ma ſi puo queſta loro openione, con boniſſima ragione riuocare per peſſima, cadendo piu toſto con tal modo di cuocerle ne detti difetti piu prontamente.

Olio di noci Regie di Meſue.

L'olio di noci Regie, diſſipa le ventoſità groſſe, diſcute i tumori, conferiſce all'aſſideratione, & puntura de nerui, & propriamente con calce lauata, & conuiene ſimilmente alla ſcabia. Faſſi come l'olio di amãdole.

Oſſeruatione nell'olio di noci Regie.

Queſto olio di noci Regie è oltre all'vſo de la medicina vſatiſſimo in piu luoghi d'Italia, & maſſimamente nella Lombardia, doue copioſamente ſi prende a ſeruigi de lumi, & a ungere molti lauori, e ſpecialmẽte del proprio legno di noce. ſono così dette Regie da Meſue, e da piu altri antichi: & noci, & giande ancora di Gioue, ſi come l'eſpongono Dioſc. Galeno, & altri autori, a cagione ſola di precedere elleno in bontà di cibo le volgari grande conoſciute, & coſtumate innanzi delle noci nell'vſo del uiuere de gl'huomini: laudano molto i moderni queſto olio fatto di freſco ne dolori colici: ma per la rogna hanno piu caro che ſia ſtantiuo: percioche coſi è piu valoroſo in degerire, aſſottigliare, & eſſiccare ſenza mordere punto.

Olio d'auellane, ò di nociuole di Meſue.

L'olio d'auellane conferiſce alli dolori artetici, & delli nerui. faſſi come gli ſopradetti.

Olio di griſomele di Meſue.

L'olio di griſomele acqueta il dolore de l'orecchie, le doglie del ſedere, & l'hemorrhoidi. riſolue i tumori delle dette parti, & de l'vlcere, & l'impedimento della lingua. ſi fa nel modo che habbiamo dauanti moſtrato.

Oſſeruatione nell'olio di griſomele.

Queſto olio di griſomele, che coſi griſomele ſono ſcritte, & dette in piu parti l'armeniache, & ancora ne propri teſti di Meſue trapportati in latino da interpreti fedeli: auenga che ſia in latino il nome loro retto. precioche, & in greco armeniache, & bericoche, è vſitato da molti, & venduto caro, l'adoprano i Medici nel principio del balbutimento de la lingua.

Olio di perſico di Meſue.

L'olio di perſico apre l'oppilationi, conferiſce al dolore delle orecchie, & v'occide dentro i uermi. lenito caldo ſopra l'ombelico amazza i uermi nel uentre. uale alle doglie del ſedere, all'hemorrhoidi, &

a ſuoi tumori.E il modo di farlo come gli altri ſopradetti.

Oſſeruatione nell'olio di perſico.

E molto coſtumato queſto olio fatto dell'animelle delli noccioli di perſichi.la cui facoltà è ſimile,come ſi ſcorge nel ſuo fronte,a quei dell'olio di griſomele. ſcriuono alcuni queſto eſser piu potente.

Olio di cherua di Meſue.

L'olio di cherua diſsolue le ventoſità groſse, aſsottiglia la flemma viſcoſa.conferiſce vnto,ò beuuto,ò chriſterizato al dolore dello ſtomaco,& a quello delli fianchi,& all'hidropico. Faſſi come il precedente.

Oſſeruatione nell'olio di cherua.

Coſtumano alcuni queſto olio fatto di freſco, & iſpeſſito con gli frutti pure di cherua a modo di vnguēto p ſpegnere applicato ſu la faccia le macchie, & i ſegni delli uaruoli: pcioche lauato il luogo primo cō latte d'aſina,& zucchero candito, che uiene ad empire il vuoto de ſegni, ui vale mirabilmente. Et habbiamo noi conoſciuti innamorati giouani, che ſeruendo di queſto linimento le loro dame, che ne erano biſogneuoli, hauerne conquiſtata la gratia di quelle.

Olio di noce d'India di Meſue.

L'olio di noce d'India conferiſce al dolore de nerui, leniſce il petto,& il polmone,rende chiara la uoce, ingraſsa i magri, aumenta lo ſperma. faſſi come gli altri di ſopra nominati.

Oſſeruatione nell'olio di noce d'India.

Vſano alcuni queſt'olio fatto di nouo in condimento di qualche cibo per ringraſsarſi. Et altri per accreſcere lo ſperma; benche a queſto ſi proua piu ualoroſa l'iſteſsa polpa di eſse noci fatta in morſelli cō zucchero,e carne di caponi. laqual coſi confettata, pare che gioua ancho al concipere.

Oſſeruatione nell'olio di been di Meſue.

L'olio di been incide,aſterge,mondifica,& apre l'oppilationi. Diſtillato nell'orecchie ne leua il dolore,la ſordità,il ſuono,& il ſibilo. conferiſce a difetti frigidi del fegato,della milza,all'infermità de nerui, a dolori delle gionture, & allo ſpaſmo. Riſolue unto le ſcroffole, & le poſteme dure.aſſottiglia,& ſpegne le macchie della faccia,le lentigini,i ſegni de varuoli,cicatrici nere, &altre brutezze della pelle. ſolue beuuto il uentre: ma nuoce allo ſtomaco. ſi fa come l'amandolino.

Oſſeruatione.

Quantunque ſia queſt'olio nelle facoltà ſue digniſſimo, è nondimeno poco vſitato da gli Speciali. Appreſſo delli profumieri per eſſere egli di natura, & proprietà per molto tempo,ch'ei ſi habbia,di non rancirſi, ò pigliare il uieto, è in vſo frequentiſſimo,e queſto per dare corpo

po all'odorate loro compoſitioni.Noi per leuarne i ſegni de' varuoli, & altre brutezze nella pelle,ſi come ſono impetigini,albara,petecchie,panne,lentigini,& ſimili,ne hebbiamo già fatto a noſtri amici,& è riuſcito molto bene. perche adoperatolo nel modo c'habbiam detto, ch'operano alcuni quello di cherua, fece ottimo effetto.ſon pochi Medici, che comportano,ch'egli ſi dia per bocca,per eſſer l'operation ſua fortiſſima troppo, & nociua: percioche alle volte induce ſudore frigido, & fa ſpeſſo tramortire,e queſto fa piu il minore been,che'l maggiore. chiamano i latini, ſeguendo piu toſto gl'Arabi, che i Greci, queſto frutto, grano di been.lo chiamano i Greci balano mireſio,cioè mirabolano, & ancora gianda unguentaria.& Dioſ.ne ſuoi olij lo ſcriue propriamente olio balanino,& gli dà parte delle facoltà,che gli aſcriue Meſue.Ilche fa parimente Gal.parlandone piu a lungo nel ſeſto libro delle facoltà de i ſemplici.

Olio di cereſe di Meſue.

L'olio di cereſe è ualoroſo alle doglie delle gionture. mondifica, & purga le macole della pelle,& ne leua le panne,& le lentigini. Et uale a cacciare la pietra delle reni,& della veſica. faſſi come gli altri detti.

Oſſeruatione nell'olio di cereſe.

Queſto olio è oſſeruato da alcuni. le ſpecie delle cereſe,che piu ſi laudano, ſono quelle dette uiſciole, ò marene, ò maraſche, li cui nocciuoli per trarne l'olio,deono eſſere ben ſecchi, e caldi, come dicemmo delle amandole.

Olio ſeſamino di Meſue.

L'olio ſeſamino ingraſſa,aumenta lo ſperma, ammorbida le aſperità,& durezze. leniſce la gola,rende chiara la uoce, & è materia di molti altri olij. ſi tragge come l'amandolino: ma ſcorticanſi i ſemi in altro modo: percioche ſi purgano da ogni immonditia,& ſi inaffiano modicamente con acqua alquanto ſalata,& ſi fregano con mano, & di nuouo ſi inaffiano tanto, che s'imbombano. Poi ſi ſpandono fin che ſi ſeccano, & ſi abbruſano alquanto,& ſi fregano cõ vn caneuazzo nuouo,& aſpro, tanto che ſi ſcorticano, e nettanſi dalle ſcorze. Poi ſi macinano, & fatti in farina ſi ſpreme l'olio. Si ſpreme ancora nel medeſimo modo abbruſciandogli, & riducendogli in polue,ſenza altrimenti ſcorticarli.

Oſſeruatione nell'olio ſeſamino.

Quantunque ſia queſt'olio, com'è detto dall'autore, materia di molti altri olij,è nondimeno poco vſitato nelle ſpecierie.Sono alcuni, che oſſeruano in ſuo luogo quello fatto di amandole dolci: & altri, & quaſi tutti,il commune tratto dalle oliue maturo candido,& lauato, nel comporre però altri olij. Et queſto conſentono tutti i Medici ſapienti per eſſergli di facoltà ſimile.Dà Galeno a queſti ſemi di ſiſamo poche lodi nelle virtù medicinali.

Olio di ſeme di lino di Meſue.

L'olio di ſeme di lino è ottimo allo ſpaſmo . ammorbida le durezze de i nerui, e delle gionture . Vale all'infermtà del ſedere, come ſono poſteme, hemorrhoidi, & fiſſure con dolore pulſatorio. faſſi come il ſeſamino, eccetto che non ſi ſcortica il ſeme .

Oſſeruatione nell'olio di ſeme di lino.

Auenga che queſto olio di ſeme di lino, detto volgarmente di linoſa ſia ne gli effetti medicinali digniſſimo molto : è nondimeno piu il ſuo coſtume ne ſeruigi di lucerne (& maſſimamente nella Lombardia doue per olio da ardere da que huomini del paeſe è fatto, e uenduto copioſamente) che iu quelli di medicina: ne quali oltre alle uirtù aſſignate da Meſue: è molto ualoroſo, perche fatto di freſco, & dato alhora da tre a quattro onze, ſi proua rimedio ſalutifero alla doglia di coſta, & cõferiſce alle cotture del fuoco: & a far cadere l'eſchiara de i cauteri, & a mollificare le durezze de luoghi ſecreti delle donne. Et faſſene ancora quella ſpecie di uernice liquida, che adoprano gli armaruoli, & fa legnami a vernicare i loro lauori, bollendolo ad vna giuſta groſſezza artificioſamente con gomma di ginepro.

Olio di ſeme di papauero di Meſue .

L'olio di ſeme di papauero ingraſſa, leniſce le aſperità dell'arteria, & del petto: mitiga gli ardori delle febri, & le uigilationi. ſi fa come il precedente.

Oſſeruatione .

Coſtumaſi queſt'olio poco ad altro che a prouocare il ſonno, ongendoſene le nari, le tempie, i polſi, e la fronte.

Olio di ſenape di Meſue .

L'olio di ſenape è ſalutifero a i dolori, & a gli effetti nati da frigidità, & alla lethargia, & obliuione di mente. faſſi come q̃llo di frumẽto .

Oſſeruatione nell'olio di ſenape.

Deſcriue Meſue queſt'olio dietro a quello di frumento : & dice farſi al modo medeſimo. Noi l'habbiamo qui poſto dietro a quello di papauero, per conuenirſegli tale il luogo : & perche ancora lo facciamo noi al modo medeſimo.

Olio di lentiſco di Meſue .

L'olio di lentiſco cõforta lo ſtomaco, & fortifica le laſſitudini de nerui, delle gionture, & de muſcoli, faſſi come il laurino.

Olio di laurino di Meſue.

L'olio laurino ha virtù di ſcaldare, mollificare, aprire, & diſſeccare: conferiſce alla doglia di teſta, & emigranea. E vtiliſſimo al dolore, & infermità frigide de nerui, & delle gionture. Vale a dolori di ſtomaco, di coſta, di fegato, di milza, di reni, di matrice, delle uiſcere, & a tutti gli altri ſuccedenti da frigidità . Faſſi delle bacce di lauro mature, che ſieno

trite

trite in vna pila, & fatte bollire in vn caldaio con pura acqua, tãto che n'eſca quella graſſezza, che ſpremute poi le bacche, nuota di ſopra all'ac qua. laquale ſi raccoglie, & ſerbaſi, che è lo iſteſſo olio di lauro.

Oſſeruatione ne gli olij di lentiſco, & lauro.

Queſti due olij di lentiſco, & di lauro ſono in vſo, & maſſimamente il laurino piu aſſai, che'l lentiſcino ſi fanno amendue in molti luoghi, & non però da Speciali: ma da coloro, appreſſo de quali è molta copia d'eſſi frutti, & l'altre anchora di farli.

Olio di ſeme di zucca di Meſue.

L'olio di ſeme di zucca, di melone, di cocumero, & di citrulo conferiſce, fatto di qual ſi voglia d'eſſi ſemi, alle febri ardenti, & a l'ardore de la orina. faſſi come l'amandolino, Et puoſſi parimente fare olio di piu altri ſemi, nuclei, & frutti nel modo detto, ilquale poſcia ha, & ritiene la virtù, & facoltà loro.

Secondo ordine de gli olij, & ſono quelli, che ſi fanno per impreſſione.

Olio roſato completo.

L'olio roſato completo, è confortatiuo, ſenſitiuo, ſedatiuo, & reſolutiuo conueneuole. Faſſi & di roſe, & d'olio d'oliue compiutamente mature. Il rozo, che ſi fa d'olio d'oliue, & di roſe acerbe, conforta anco egli, & inſpeſsa, taduna, ritiene, & ſpegne le infiammagioni. onde nõ laſcia correre materia: & gioua beuuto al fluſso di quelle diſcorſe p il corpo, & alla diſsenteria. il modo di farlo è propriamente queſto. lauaſi piu volte quel tanto che ſi vuole di olio di oliue, ò di ſiſamo nuouo con acqua di fonte. tagliaſi poi minutamente conueneuole quantità di roſe roſse, & freſche, & con l'olio lauato, accioche ſi macerano, ſi chiudono & ſi inſolano in uaſo per ſette giorni. Et ſi fanno poi bollire per tre hore a doppio vaſo. Faſſi poi permutatione di noue roſe nell'olio ſpremute, & gittate le prime, continuando pure, ſi come è detto, l'inſolarle, & il cuocerle, & ſi fa coſi fino a la terza volta. Poi ui ſi aggiunge tãta di infuſione di roſe ſemplice, che ſia la quarta parte de l'olio: & ſtate quaranta giorni al Sole ſi cola, & ui ſi ritorna per piu tempo, & vſaſi doue fa biſogno.

Si fa ancora in altro modo, & è piu reſolutiuo. Prendanſi ſucco di roſe, acqua de la predetta infuſione per ciaſcuno parti due, di olio lauato, come habbiamo dauanti detto, parti tre: di roſe tagliate minutamente quantità che baſti, & ſi inſola ogni coſa inſieme in uaſe vitriato. & poi ſi bollono, & così ancora ſi permuta vna, & un'altra uolta il ſucco, l'infuſione, & le roſe ne l'olio, & ſi bollono. In vltimo poi ſi inſola l'olio, il ſucco, & la infuſione inſieme per quaranta giorni.

In

In altro modo ſi fa ancora con amandole dolci purgate, & trite, con lequali ſi meſchiano per uentiquattro hore in luogo caldo roſe ben trite in guiſa di paſtore, e ſpremeſi poi l'olio per torcolo fondendoui ſopra alquanto di infuſione di roſe ben calda.

Si fa con ſiſamo ancora a queſto medeſimo modo: ma ſono le amãdole piu atte all'olio rozo, & il ſiſamo piu al completo.

Oſſeruatione nell'olio roſato.

E tanto l'vſo dell'olio roſato appo ciaſcuno, che non ſolamente i Speciali, & i Cirugici, a i quali è neceſſario hauerlo parato, ch'ancora ogni priuata pſona lo vuole hauer appreſſo di ſe. Nè perciò queſti, ne quelli, ne quegli altri lo preparano ad alcun modo che l'habbia detto Meſue. Tolgono la piu parte, & coſi è quaſi l'vſo generale di tutti, olio commune ſenz'altrimẽti lauarlo, & quanto ſia piu maturo, pare per la bellezza che l'habbino piu caro, dentro del quale infondono buona quantità di roſe, & lo fanno ſtare al Sole, tanto che le roſe ſieno bene inſuppate, fatte macere, & andate al fondo del uaſo, & lo colano poi. al qual modo fatto non è da eſſere ſprezzato; percioche fuori che vn poco di mordace, che ſerua in ſe l'olio per non eſſer lauato (che beniſſimo lauandolo gli ſi puo torre) è in tutto corriſpondente, & efficace al primo detto da Meſue. I primi, & piu famoſi, & eccellenti, c'hanno ſcritto il modo di fare queſto, & altri olij per via d'inſolatione, ſono ſtati Galeno, Aetio, Paolo Egineta, Raſis, & Nicolò Mireſio Aleſſandrino, i quali poſcia ſeguiti da molti altri, n'è auenuta l'oſſeruatione fatta da ciaſcuno. Et non ſolamente l'olio roſato è che ſi fa al Sole: ma ancora il uiolato, quel di mentha, il camomellino, & piu altri che diremmo di frondi & fiori, che ſi preparano a tal modo, con altra arte ancora, ſi come ſcriuono auttori digniſſimi che d'inſolatione al Sole, e di bollitione al fuoco hanno compoſto queſt'olio roſato. l'vna dellequali è ſtata di chiuder in vn uaſe uitriato olio, e roſe, e ſepellirlo ſotto terra (che non ſia pero eſſo terreno, doue ſi pone, acquoſo, e tanto humido, che l'offenda) per due meſi, ò almeno quaranta giorni. Et queſto come coſi affermano, è piu di ogni altro olio, che ſi faccia di roſe odorato. L'altra era, che chiudendo pure in uaſe olio, e roſe lo ſoſpendeuano dentro d'vn pozzo al toccare dell'acqua per il ſpatio di quaranta giorni, ò di due meſi, ilquale tratto poi, & colato era valoroſiſſimo, & molto piu ſe l'olio era ſtato acerbo, in raffreddare, e giouare al capo riſcaldato, & efficcato per cagione di calore d'eſſer ſtato troppo al Sole, ò di febre, ò di qualunque altra ſi uoleſſe eſſer cauſa: & di mitigare, & humettare, & indurre il ſonno. Altro modo ancora di farlo non meno di queſti buono, & oſſeruato da molti eſpone Nicolò di Salerno nel ſuo antidotario fatto di

due

due parti di olio commune lauato, & vna parte e meza di roſe freſche tagliate: poſti amendue in vno vaſe uitriato, & fatti bollire dentro di vn'altro vaſe pieno di acqua ſufficientemente. Altri ancora in altro modo fanno olio roſato odoroſiſſimo di roſe ſole, ſenza miſtione d'olio, ne di liquore alcuno chiuſe in vna boccia, ò altro uaſe di uetro ſepelito nel letame per trenta, ò quaranta giorni, & parimente fannolo di viole, di gelſamini, di fiori di naranzi, di roſmarino, di roſe damaſcene, & ſimili. Altri nel modo ſeguente fanno pure queſti olij, & quello di roſmarino maſſimamente, alquale attribuiſcono uirtù di balſamo, corroborando egli, & fortificando il cuore, il cerebro, i nerui, & tutto'l corpo, oltra che mondifica le panne, & le macchie della faccia, & conſerua in giouentù: & poſtane vna goccia, vna, ò due volte nell'occhio, gli leua gli caligini, le macchie, & ſanaui tutti gli altri affetti. Riſcalda, e libera i membri paralitici. Reſiſte alla flemma ſalſa, & ſana le fiſtole, & il cancro doue non habbiano valuti altri rimedij. lo ordine, che tengono è queſto. Tolgono vn fiaſco di vetro, & l'empiono di fiori di roſmarino, chiudendolo beniſſimo, & con panno incerato & con cera, lo ſepeliſcono, che non sfiati, ne l'arena per vn meſe, & piu ancora tanto, che eſſi fiori ſi conuertano in acqua. laquale ſi ſepara & ſi ricoglie, & ſi mette al Sole, ò per quindeci, ò uenti, ò trẽta giorni, tanto che ſi denſa in olio: benche di fare di queſti olij, che ſeruino per odorati, n'habbiamo veduto modo certiſſimo appreſſo de profumieri nel modo iſteſſo, che di ſopra habbiamo detto farſi il roſato con l'amandole purgate da la ſcorza nel tempo dell'eſtate, che piu ſcalda il Sole, laſciando però l'amandole integre, ò rompendole groſſamente, mutandoui da due a tre uolte i fiori. Iquali olij a tutti i modi detti laudiamo per ottimi, attenendoſi però in quanto al roſato a quel fatto per inſolatione per il piu ſpediente, non laſciando di lauare l'olio primamente, ò no'l lauando per piu preſtezza farlo bollire d'alcuni bollori, che ſarà'l medeſimo in acqua pura. L'olio roſato onfacino è l'iſteſſo, che nomina Meſue nel roſato completo ſotto il nome di rozo. il modo di farlo, & che da tutti è oſſeruato, è per inſolatione: percioche ad altra guiſa è malageuole a farlo, & maſſimamente ſe ui uà lauatione, ouero meſchiamento d'acqua, ò di ſucco, & queſto per non lo comportare detto olio acerbo: il quale non tanto ha de l'ontuoſo, quanto il maturo, & alle volte auuiene che agitandoſi eſſo olio, & la acqua, ò ſucco fanno vn corpo medeſimo. onde è poſcia fatica il ſepargli. Queſto omphacino per eſſere di maggiore ſiccità, & conforto, che'l completo, è adoperato con piu ualore nel principio della rottura del cancro ſu per il pannicolo del cerebro, & puo come il completo, con alcuno ſuo confortamento, riſcaldare il membro rifreddato, oltre che refrigerando ammorza il calore accidentale

dentale di quello. Il che beniſſimo toccò Galeno, quando ci diſse l'olio roſato poter rinfreſcare i membri ſcaldati, & rifreddati riſcaldare. Ma perche ſempre non ſi puo hauer l'olio acerbo, nè ſi puo per queſto ſcommodo comporre queſto roſato omphacino; hanno trouato alcuni Medici Phiſici eccellentiſſimi, che tolto di quella fatta, che ſi ha di olio commune libre dieci: di vino vermiglio auſtero libre tre. di roſe roſse ſecche, mirti, & ſommità di oliue ana onze tre, & bolliti tutti inſieme à doppio uaſe fino alla conſummatione del uino, & colato poſcia, & adoperato eſsere in tutto eſso olio corriſpondente, ſimile nelle virtù, & facoltà all'iſteſso omphacino roſato.

Olio uiolato di Meſue.

L'olio uiolato leua le infiammationi doue ſieno, ammorbida l'aſperità del petto, & del polmone, acqueta le poſtemationi calde, & il mal di pũta. Faſſi come il roſato di olio rozo, ouero di amandole, ò di ſiſamo.

Oſſeruatione nell'olio uiolato.

Queſto olio uiolato, c'habbiamo detto, è di Meſue. il modo di farlo, come dice egli, è ſimile a quello del roſato. Hoggidì non è alcuno, che l'oſserua in tal guiſa preparato: percioche da tutti è egli fatto per inſolatione, come del roſato habbiamo contato. la quantità delle uiole deue eſſere a l'olio conueneuole, e tanto ſi deono laſciare con l'olio al Sole, innãzi che ſi leuano da quello, che ſieno ben fatte macere, & andate al fondo: Ma perche a queſto modo de inſolatione ſi fanno gli altri olij d'herbe, e di fiori, & per non hauerla a ricordare, & ripeterla in ogni loro cõpoſitione, ui oſseruaremo queſto ordine. Porremo l'vno dopo l'altro tutti gli olij, che s'vſano, ſcriuendoui pure le loro facoltà nel fronte: ma sẽpre terranno i diſpenſatori a memoria eſser il modo di farli per inſolatione, quantũque nel loro fine per ſeguir l'ordine, & le parole di Meſue ne diremmo farſene, ò come il roſato, ò come li precedenti loro.

Olio camemillino di Meſue.

L'olio comemillino è olio benedetto: fortifica, & conforta i nerui, & tutte le parti neruoſe. riſolue ſenza tritare, moderatamente confortando i membri, toglie la ventoſità, & dolori con ſicurtà de luoghi offeſi. Et ritene per lo ſtittico c'ha alquanto in ſe, gli humori, che ſcorrono. il modo di fario è ſimile al roſato eccetto, che l'olio deue eſsere de oliue mature, ouero di ſiſamo, con que modi, & preparationi, che dicemmo.

Olio anethino di Meſue.

Lo olio anethino ha la medeſima prerogatiua, che ha l'olio di camomilla: percioche acqueta i dolori, apre le poroſità, riſolue i uapori, e poſteme, i tumori, & le durezze. uale vngendoſene la ſchena à rigo-

ri delle febri, mitiga la doglia del capo, concilia il ſonno, & conferiſce a tutti i membri neruoſi. faſſi come il camomellino.

Olio di Giglio bianco di Meſue.

L'olio di giglio bianco riſcalda, mollifica, riſolue, e digeriſce: ſana i dolori frigidi del petto, dello ſtomaco, de fianchi, delle reni, della veſica, & della matrice. Facilita il parto, mitiga la toſſe, & matura preſtamente le poſteme. faſſi come il camomellino, ma deueſi però gettare tutto quel giallo, c'hanno dentro i gigli.

Olio irino di Meſue.

L'olio irino ſi fa ſemplicemente di fiori d'ireos. riſcalda, penetra, & riſolue vie piu, che quel di giglio, ma non è poi, come quello, tanto lenitiuo, ne ſedatiuo, ne maturatiuo, & fatto compoſitamente di una libra di radici di eſſo ireos, & libre due de ſuoi fiori, & acqua che habbia decotte altre ſue radici, & d'olio dolce, ò di ſiſamo per ciaſcuno quantità conueneuole. bollite tutte le coſe inſieme a doppio uaſe nel modo che dicemmo del roſato, aſſotiglia, riſolue, matura, & digeriſce i mali humori flemmatici del petto, & del polmone. facilita lo ſputo, & l'anhelito, mitiga la toſſe, & i dolori frigidi del fegato, della milza, & della matrice. riſolue le poſteme dure, & le ſcroffole, ammorbida le durezze. emẽda lo ſpaſmo, conferiſce al dolore delle gionture, & a quello delle orecchie, & al fetore delle nari.

Oſſeruatione.

La quantità dell'olio nel compoſto ſerà, come oſſerua ogn'vno, & rettamente di libre dieci, & non di due, ſi come hanno ſcritto alcuni, & quella della infuſione ſera di libre tre, & baſterà.

Olio ſambacino di Meſue.

L'olio ſambacino leniſce, purga la pelle, corrobora i nerui, & conferiſce a ſuoi dolori, & faſſi come il roſato.

Olio ſambucino di Nicolò Mireſio.

Lo olio ſambucino, che chiamano gli Arabi ieſemino, è olio di zambach. faſſi come il ſambacino. è utile al corpo oppreſſo da frigidità, & da ſtanchezza.

Olio cheirino di Meſue.

L'olio cheirino fatto di viole gialle al modo del camomillino, e riſolutiuo, & ſedatiuo de i dolori, che ſono ne nerui, nelle gionture, nel petto, nelle reni, nella veſica, & nell'altre parti del corpo.

Olio di nenufari bianchi.

L'olio di nenufari bianchi ſi fa nel modo del uiolato, e con olio omphacino. ha la medeſima facoltà di quello: abbaſſa gl'incitamenti di Venere, vngendoſene le membra genitali, & concilia il ſonno, & rinfreſca molto piu del uiolato: ſi fa ancora, & ha la iſteſſa uirtu con i nenufari citrini nella medeſima maniera.

Olio

Olio di magiorana di Meſue.

L'olio di magiorana, che molti dicono di ſanſuco, riſcalda, e conforta il capo, & tutte le parti neruoſe. ſi fa come il mirtino.

Olio di mentha magiſtrale.

L'olio di mentha fortifica, & riſcalda lo ſtomaco, toglie la nauſea, reprime il uomito, eccita lo appetito, & gioua alla concottione. ſi fa come gli auanti ſcritti.

Olio d'aſſenzo magiſtrale.

L'olio di aſſenzo ſi fa come i detti, ma con olio omphacino: riſcalda & conforta le parti laſſe, & rifreddate, & tra tutte molto piu lo ſtomaco, eccita lo appetito, toglie le oppilationi, & vccide i uermini.

Olio di Ruta magiſtrale

L'olio di ruta è caldo, aperitiuo, riſolutiuo, & mitigatiuo de dolori: riſcalda le reni, la ueſica, la matrice, e ferma i ſuoi dolori, e maſſimamente la colica, vntoſene il uentre, & fattoſi chriſtiere di lui ſolo gioua a i nerui, conferiſce allo ſpaſmo, & caccia gli humori frigidi, faſſi con olio uecchio, & foglie di ruta al modo de predetti.

Oſſeruatione nell'olio di Ruta di Meſue.

Scriue Meſue farſi queſto olio, come il mirtino. Ilche non approuano altri buoni dottori per l'olio, colqual dice egli hauerſi a comporre fatto di oliue acerbe frigido di natura, contrario pure a l'intentione, c'ha eſſo olio di ruta di ſaldare.

La oſſeruatione da tutti generalmente oſſeruata nella miſura di queſti olij raccontati, fatti ò di herbe, ò di fiori, & di olio, non ſpecificata in alcuni luochi: percioche habbiamo noi ſeguito lo ſtile, e parole di Meſue, & de gli autori, che hanno deſcritti i magiſtrali, e per ciaſcuna libra che ſieno ò l'herbe, ò i fiori, di porui libre tre di olio: che tanto è giuſta portione giudicata da Dottori eccellenti.

Olio di cappari magiſtrali.

L'olio di cappari è ottimo alla durezza, alla oppilatione, al dolor della milza, & ad ogni altra ſua infermità. ſi fa con libre quattro di olio cõmune maturo, di ſcorze di cappari onze due, di ſeme di agnocaſto, ireos, & artanita, ò in ſuo luogo radici di brionia ana oncia I. di ruta ſecca, & cetrach ana oncia meza: di vino pontico libra vna. peſtaſi ciò ch'è da peſtare groſſamente, & i ſemi maſſimamente dell'agno caſto, & ſi fa bollire ogni coſa inſieme fino al conſummare del vino, & colaſi l'olio, & ſeruaſi.

Oſſeruatione.

Di quanti altri olij di cappari, c'habbiamo veduti vſarſi, queſto habbiamo conoſciuto pel piu degno, & valoroſo.

Olio di ſpigo di Meſue.

L'olio di ſpigo nardo, è olio benedetto: riſcalda, aſſottiglia, digeriſce,

riſce,& aſterge modicamente. onde valentemente gioua a gli affetti frigidi, & uentoſi del cerebro, dello ſtomaco, del fegato, della milza, delle reni, della veſica, & della matrice, & fattone con eſſo capopurgio, purga il capo. conferiſce a qual ſi voglia modo amminiſtrato, alla doglia di teſta, & alla emicranea. uale al dolor dell'orecchie nato da uentoſità, fa il colore, & l'odor buono del corpo. Faſſi con onze tre di ſpigo nardo: di uino, & acqua ana onze due e meza: d'olio ſeſamino libra vna e meza, bolliti tutti inſieme inſieme in doppio uaſe circa quattro hore, mouendogli ſpeſſo, ouero con onze tre di ſpigo: di ſanſuco onze due: di xilobalſamo, enula, folio indo, calamo aromatico, foglie di lauro, cipero, ſquinantho, & cordumeno ana oncia vna e meza. ſommergonſi, triti che ſi habbiano, in libre ſei di olio ſeſamino: di vino, & acqua, per ciaſcuno parte conueneuole, bolliti pure al modo detto: ma per cinque hore, ouero con onze quattro di ſpigo, di ſtorace, & garoffani ana onze tre; di noci moſcate onze cinque, d'olio di balſamo libre quattro, bolliti per ſei hore, & agitati piu & piu volte, ſi come è detto nel primo.

Oſſeruatione nell'olio di ſpigo di Meſue.

E l'olio di ſpigo vno de i nobili olij, che ſi coſtumano nella medicina. Delquale ne ſcriuono piu & piu auttori uarie maniere; ma niuna però ſi oſſerua piu, che la prima, & la ſeconda di Meſue, c'habbiamo deſcritte: auenga che la terza ſia ancho eccellente. ma è difficile troppo da comporſi per l'olio di balſamo; in luogo delquale è ancho conſiglio di Medici non poco eſtimati, che ſi poſſa in queſto caſo porre, ò'l ſeſamino, ò il puro commune ben maturo, & vua magiſtrale, che per non eſſere laudata da Medici, la taciamo, deſcritta dal Suardo: laudano molti ſapienti la prima di Meſue fatta di ſpigo, uino, acqua, & olio ſemplicemente: & altri la ſeconda, che la ſegue copioſa di piu ſemplici. Et queſta noi ancora ſempre oſſeruiamo, hauendola piu della prima conoſciuta efficace. la terza, come è gia detto, ſi laſcia di comporre per l'olio di balſamo: percioche ſtimano alcuni, e non forſe ſenza ragione, ch'eſſa lettera di nome di balſamo, ſia corrotta, e che piu toſto voglia dir di ſiſamo. Nellaquale openione cademmo noi ancora, vedendo chiaramente, oltre il giudicio di detti ſauij, che nella piu parte de ſuoi olij ui ha Meſue l'olio di ſiſamo. Alcuni Medici con i ſpeciali inſieme, ci hanno accertati, che compoſto con olio commune piu uolte lauato in luogo di quello di balſamo, ò di ſiſamo, che ſia piu toſto, lor è nell'operationi riuſcito feliciſſimamente. ſcriuono i Reuerendi d'Araceli, c'hanno tolta impreſa di dare l'antidotario di Meſue caſtigatiſſimo d'ogni errore. la quantità dell'olio de la prima deſcrittione eſſer libra meza: ſomma pure, che a pena baſtaria ad humettare lo ſpigo. Quanto poi debbia eſſer la quantità del uino, & dell'acqua del ſecondo olio, ſi ſtima onze quindeci, togliēdo queſta dottrina da Galeno, nel quarto del reggimento de la ſanità, la doue

doue dimoſtra aſſai bene farſi la compoſitione de gli olij per inſolatione, ò per bullitione in ſemplice uaſe, & in doppio anchora, queſto è a bagno maria, con uino, & acqua, ouero acqua, ò vino, che ſieno inſieme la quarta, ouero quinta parte, che ſia l'olio: benche ſiano delle compoſitioni de gli olij tali, che ne richiedano piu per la quantità, & qualità delli ſemplici ſecchi, che molto ingombrano, ſopra de quali, come ne la compoſitione è detto, s'hanno ad infondere prima il uino, & l'acqua, che l'olio: & queſto accioche non ſia egli da quelli inſuppato. Deueſi queſto olio, quello di cappari, & altri compoſti, che qui dietro ſeguiremmo (che compoſti chiamiamo tutti quegli olij, che compoſitamente di piu ſemplici ſono preparati) fare cuocere per ogni riſpetto in doppio uaſe, & queſto è, quando dentro di vn caldaio pieno d'acqua, che bolla di continuo, ſi mette vn'altro minore uaſe di uetro, ò di rame bene ſtagnato, ò pignata, ouero olla di creta, nellaquale ſtia l'olio con ſuoi materiali. Alcuni, anzi la piu parte de gli Speciali, cuocono per iſpedirſi piu preſto, queſti ſi fatti olij in uaſe di rame ſopra a fuoco di carbone, onde poi auuiene, che abbruſciati i ſemplici dalla violenza del fuoco, ne perdano eſſi olij la migliore virtù, & acquiſtano la graueolentia del bruſciaticcio. però fia ottima coſa il cuocerli in doppio uaſe, come è detto.

Olio di maſtice di Meſue.

L'olio di maſtice corrobora il ceruello, lo ſtomacho, il fegato, i nerui, le gionture, ammorbida le poſteme dure, & ferma il dolore. ſi fa cõ oncie tre di maſtice, di olio ſeſamino libra vna e meza, bollendoli in doppio uaſe, ouero con oncie tre di maſtice, ò di olio roſato lib. vna, di vino ottimo oncie otto, cotti pure come è detto, in doppio uaſe fino al conſumare del vino.

Oſſeruatione nell'olio di maſtice.

E l'olio di maſtice molto uſitato, fatto però nel ſecondo modo, che piu aſſai del primo è giudicato preſtante, & valoroſo da Medici eccellentiſſimi. ſi fa ancora olio di maſtice ſolo per lembico molto digniſſimo.

Olio di cotogno di Meſue.

L'olio di cotogno infrigidiſce, & coſtrigne, & è ottimo alla debolezza de lo ſtomaco, & de nerui. Reprime il uomito, & il fluſſo. Ferma il molto ſudore, & corrobora le forze, & le membra de la nutritione. faſſi con portione vguale di cotogni non maturi compiutamente, & ſucco loro per ciaſcuno, di olio omphacino parte conueneuole, macerati tutti inſieme per quindici dì al Sole, & dopo cotti per quattro hore in doppio uaſe. reiterando due, ouero tre volte la permutatione d'altri cotogni con ſucco nell'olio. Iquali poſcia bolliti, come è detto, ſi cola l'olio, & ſerbaſi.

Oſſer-

Oſſeruatione nell'olio di cotogno.

Queſto olio di cotogno è quello che ſi oſſerua, quantunque tutti gli Speciali non lo preparino con quell'arte tutta, & diligenza, in cui lo ha deſcritto Meſue. Grattano la piu parte quella quantità, che gli pare di pomi cotogni, & meſchiangli coſi fatti in olio commune, che gli ſopr'auanzi, & inſieme li bollono in vaſe di rame, fino a tanto, che la parte ſucchioſa ſuapora da la materia de pomi. Altri, & operano queſti ottimamente, togliono pomi cotogni aſſai bene minucciati, & del loro ſucco per ciaſcuno parte tre di olio d'oliue acerbe, oueramẽte di mature lauato parti noue, & meſſigli inſieme al Sole per tre giorni gli fanno poſcia bollire in doppio vaſe tanto, che la parte ſucchioſa ſuapori, & colato poi l'olio, lo ſerbano, & a queſto modo compoſto, è molto ualoroſo, & degno.

Olio di mirto.

L'olio di mirto coſtringe, rinfreſca, & condenſa. è ottimo a la fraccaſſatione de le membra, de l'oſſa, & de nerui, & cõfortagli. Vale a le sbattiture, & attraitioni de muſcoli, a le fregagioni ſcorticanti, o le naſenze, & vlcere del capo, che humigano, & a la farfarella, & non laſcia che cadano i capegli, frena il ſudore, & vietalo. Gioua a le fonditure, & poſteme del ſedere, & a tutte quelle coſe biſogneuoli da eſſere coſtrette, & indurite. ſi fa con libra vna de frutti del mirto, di olio libre quattro, & di uino uermiglio libre due, bolliti a doppio uaſe.

Oſſeruatione nell'olio di mirto.

Queſta compoſitione di olio di mirto, ò mirtino, che ſi uoglia dire, è quella, che oſſeruano quaſi tutti gli Speciali: auenga che però nõ l'eſpõga autore alcuno. Giouanni da Sant'Amando ſcriuendo di queſt'olio lo eſpone ſenza miſura de mirti, & d'olio, & di vino: & dice, che ſi faccia di mirti triti, & bolliti con vino, fino a la conſummatione ſua, & ſi ribollano poi i mirti con olio, & non già come lo deſcriue il Suardo con dir d'eſſer quel di Giouanni da Santo Amando coſi. libra vna di mirti confratti, d'olio libre due, & di uino libre tre, bolliti tutti inſieme a doppio uaſe col reiterare due altre uolte la bollitione, & il permutamẽto de mirti, & del vino, è deſcrittione veramente falſiſſima, che già mai non dirà alcuno con vero hauerlo fatto a tal modo, non lo comportando i mirti, i quali eſſendo troppa quantità, ſi verrebbono ad inzuppare di molto olio, che poi ſpremuti non ui reſtarebbe niente d'olio, & reſtandouene pure ſarebbe come morchia. Hanno creduto certi d'hauere olio di mirto puro col cuocere eſſe bacche in pura acqua, ſi come quelle del lentiſco, & ſpremerle poſcia al modo di quelle. Il che mai ad alcuno, per eſſere la ſoſtanza de mirti acquoſa, non gli è riuſcito. Alcuni hanno detto hauerlo fatto per boccia de i frutti ſoli molto eccellente. Altri ſono ſtati, & ſono, che l'hanno compoſto di mirti freſchi, & ſuc-

co loro, & olio ſenza ordine di peſo, cuocendo ogni coſa inſieme fino al conſumare del ſucco, & queſti piu de gli altri hanno tenuto di comporlo ottimamente, allegando hauerlo coſi detto Meſue, per trouarſi in alcuni teſti di farſi come q̃llo di cotogno: ma cio riuocato da piu ſauij approuano l'olio; che ſegue a quello di cotogno in eſſo Meſue detto Milino, cioè di pomi, & è ſtato creduto da i primi interpreti, & poſcia ſeguito da gli altri per mirtino. Et queſto conoſciuto già da noi mentre erauamo in Roma, & conferitolo con i Reuerendi di Araceli, cagio naſſimo, che eſſi poi ne la loro cenſura lo fecero chiaro, & tenendo l'ordine del roſato di Meſue, ui ſteſero la cõpoſitione di eſſo olio di mirto, ſi come fu da noi compreſo ſu l'operatione di quello di ruta, & di ſanſuco, fuori che del vino, che ui aggiũſero, imitando eglino autori Arabici, coſi dicendo.

Prẽdaſi d'olio d'oliue acerbe, & l'eſtremità piu tenere del mirto del loro ſucco p ciaſcuno parte vguale: di uino odorato parte meza, ſi bollano tutti inſieme al conſumar del uino, & del ſucco: colaſi poi & ſerbaſi con la quarta parte d'eſpreſſione di mirti, che ſia l'olio. Noi nel cõporlo v'oſſeruiamo ſempre queſt'arte, & ordine. Pigliamo d'olio acerbo, ouero in ſuo luogo del maturo lauato libre dodici: di mirti freſchi libre quattro: di ſucco di eſſi mirti libre due: di uino ſtittico vermiglio libre ſei. Rompiamo i mirti, & faciamo bollire ogni coſa a doppio vaſo fino al conſumare delli ſucchi, & eſſendo fuori di ſtagione, che non ſe habbiano i mirti freſchi, togliamo pure d'olio libre dodeci: di mirti ſecchi libre quattro: di uino ſtittico libre otto, & inſieme gli facciamo cuocere, come è detto. Et nõ è a queſto modo compoſto inferiore al primo di facoltà, & virtù: percioche le libre quattro delli mirti ſecchi ſeruano in ſe tanta ſoſtanza, quanta ſe fuſſero verdi con le due libre però di ſucco appreſſo, & hauendoli anchora, come oſſeruiamo infuſi prima per vna notte nel uino della deſcrittione fatto bollente.

Olio coſtino di Meſue.

L'olio coſtino conforta i nerui, e i muſcoli, & tutte le parti neruoſe: apre l'oppilatione, conferiſce allo ſtomacho, & al fegato. fortifica i capelli, uieta il caluicio, & fa buono l'odore, & il colore del corpo. Prendonſi di coſto amaro onze due: di caſia lignea onza vna: di cime di ſanſuco onze otto: di vino quanto baſta ad infonder per due notti ogni coſa: d'olio di ſiſamo libre tre: ſi cuoce ogni coſa inſieme per ſei hore à doppio uaſe al modo dell'olio di ſpigo nardo:

Oſſeruatione.

Queſto olio di coſto è chiariſſimo, e non v'occorre ſopr'altra notatione, fuori che non s'hauendo il vero coſto, è neceſſario porre in ſuo luogo ò l'enula, ouero il pirethro.

Olio di pepe di Meſue.

Lo olio di pepe gioua all'infermità frigide delli nerui, come è paraliſia, ſpaſmo, torcere della bocca, tremore, e mollificatione. conferiſce alla pilenſia, & alla ſciatica. Vale al dolore delle giouture, del doſſo, del fianco, del ſedere, delle reni, della ueſica, & frange la pietra, apre le oppilationi, & è utile alla matrice riſcaldandola, & diſſeccando la humidità ſua. Hora toglionſi di pepe lungo, pepe negro, & pepe bianco per ciaſcuno dramme tre: di mirabolani cheboli, bellerici, & indi per ciaſcuno dramme cinque di radici: di apio, & di finocchio per ciaſcuno dramme tre, e meza: di ſerapino, opoponago, & armoniaco per ciaſcuno dramme due, e meza: di turbith boni dramme due: di gengeuo dramme tre: e di ſurgoli di thimo freſco, foglie di ruta verde, per ciaſcuno quanto ſi puo capere con mano, ſi cuoce ogni coſa dopo la contritione loro in libre ventiquatto d'acqua fino alla conſummatione della terza parte: poi ſi cola, & meſchianſi con la colatura d'olio di cherua hemine due, e ſi cuocono pur fino alla conſummatione dell'acqua. Et ſono de gl'huomini, che ui aggiungono d'ireos dramme ſei: di caſia dramme due: di aniſi, & cordumeno per ciaſcuno dramme vna e meza: di calamo aromatico drã. due, e meza: di ſpigo dram. una eſpreſſione di thimo il terzo d'vno ſeſtario. & l'operano doue fa biſogno. ſi puo in luogo dell'olio di cherua porui dell'irino, ouero del cheirino, ò d'amandole amare, ouero di ciaſcuno di loro parte conueneuole, ch aſſumano alla integra quantità del primo di cherua.

Oſſeruatione nell'olio di pepe.

Queſt'olio di pepe ſ'oſſerua con l'additione da coloro, che'l coſtumano, laquale compoſitione diſcorſa auertentemente ui s'è di mendoſo ritrouate queſte partite. Il primo carattere delle tre dramme d'ogni pepe eſſere ſignato malamẽte di onze. Et la lettera x. del numero del turbith, ch'in tutti i teſti, & altri libri ſi legge eſſerui ſtato aggiunto. Et delle frõdi di cauoli verdi eſſere, & la littera, & il nome falſiſſimi, hauendo tolto gl'interpreti ſurculo per cauolo. & coſi anchora la quãtità dell'eſpreſſione del thimo eſſere ſcorretta di tre ſeſtarij, non eſſendo piu del terzo d'vn integro. la quantità delle due hemine dell'olio è qui da noi compreſa, & oſſeruata d'onze quaranta, intendendo la hemina d'onze uenti: quantunque e di ſedeci, e di dodici e di noue, & di ſette onze, e meza la deſcriuano ancora autori diuerſi.

Olio di croco di Meſue.

L'olio di croco fa all'infermità de nerui, & gli cõforta, & leniſce le loro durezze. Vale allo ſpaſmo, alla doglia della matrice, & fa'l colore buono. Pigliaſi di zaffrano, & calamo aromatico onza vna per ciaſcuno: di mirrha pura onza meza, ſi macera ogni coſa per ſei dì in ottimo acero. Poi al ſettimo giorno ui s'aggiungono di cordumeno dram. noue, & ſi

fondono tutti in libr. vna e meza d'olio, & ſi euocono fino alla conſumattione dell'aceto. Et ſono di quelli, che mettono del uino in luogo de l'aceto.

Oſſeruatione nell'olio di croco.

Vogliono i migliori, che ſi tolga piu toſto nel comporre queſt'olio del uino, che dell'aceto: & queſto a fine, che'l uino è piu conforteuole: ne coſi da lui, ſi come dall'aceto poſſono i nerui eſſer offeſi.

Olio d'euphorbio di Meſue.

L'olio d'euforbio è medicina ſolenne a gli affetti frigidi del cerebro, de nerui, delle gionture, del fegato, della milza, & alle lor doglie. Et à far con eſſo capopurgio, gioua alla lethargia, alla emicranea, & alla cephalalgia. a comporlo ſi prende d'euforbio on. me. d'olio cheirino onz. 5. di uino ottimo altrotanto, & inſieme ſi cuocano ſino alla conſumatione del vino, & colaſi l'olio, & ſerbaſi. ouero ſi fa coſi. ſi toglion di ſtafiſagria, & condiſi ana dr. 4. di pirethro dra. 6. di calamento ſecco drãme dodeci: di caſtore dramme cinque. Si tritano tutte queſte coſe, & ſi macerano per due giorni in vino odorato. Poi ſi ſpremono fortemente, ſu laquale eſpreſſione ſi fonde d'olio di cheiri, ò di ſiſamo libra vna e meza, & ſi cuoce al conſumare del vino. quindi ſi gettano ſopra all'olio d'euforbio nouo, bianco, & ben trito dramme quattro, & ſi cuoce con quello, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nell'olio d'eupborbio.

Sono ambedue le compoſitioni di queſt'olio d'euforbio digniſſime, & valoroſe molto: nondimeno la ſeconda è, che piu ſi lauda, & che ſi oſſerua, laquale noi ſempre preparandola coſtumiamo a piu ſuo valore, & a miglior arte di ponere il caſtore inſieme con l'euforbio in vltimo nell'olio: onde poi ſeruandone eſſo olio piu a lungo la ſua efficacia, ne uiene ad eſſere piu valoroſo, & eccellente. Tengono i Reuerendi d'Araceli nel deſcriuere queſt'olio piu toſto l'ordine d'Auicenna, che di Meſue.

Olio di caſtore magiſtrale.

L'olio di caſtore è ottimo, & contro a tutte l'infermità de nerui, & delle gionture, e parti loro. conferiſce alla paraliſia, a lo ſpaſmo, al tremore, & al tetano (queſto è quando uiene vna contrattione di nerui dal collo fin'alla ſchiena) & ferma vntoſene il filo della ſchena i rigori, & freddori della febre. il modo di farlo è tale. Si pigliano di caſtore, galbano, opoponago, euforbio, ſtorace calamita, coſto, caſſia, lignea, zaffrano, carpobalſamo, & ſpigo nardo ana dramme due: di ciperi, ſquinanto, pepe lungo, pepe nero, ſauina, & pirethro ana dramme due, e meza: d'olio libre tre, di vino ottimo libre due, ſi cuoce ogni coſa a doppio uaſe, tanto che ſi conſuma'l vino, ſi cola poi lo olio, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nell'olio di caſtore.

Queſt'olio di caſtore è magiſtrale, & è quello, che ſi coſtuma, la cui cōpoſitione per eſſer ſtata dal Mālio deſcritta prima, che d'alcun altro, è auuenuto, che certi poi l'hanno detta di ſua inuentione. Alcuni nel cō porlo diſſoluono prima il galbano, & l'opoponago con parte del uino, a cui poi ſopra fondono le altre coſe, & ſeguitano nel modo deſcritto la operatione. Altri, come nella deſcrittione è detto, bogliono ogni coſa inſieme fuori che il caſtore, che ſerbano in vltimo: percioche poi bollito l'olio, & colato ve lo meſchiano ſeco, facendo che vi bolla alquanto dentro. Alcuni altri, che per la impurità del caſtore duplicano queſto, che tengono eſſere fatticcio, & lo laſciano, come è detto, ne l'olio, & nō fanno certamente coſtoro male. Altri ſono che fanno queſt'olio di lib. vna di puro olio, & on. vna di caſtore bolliti inſieme ſemplicemente. Altri preparano quello deſcritto dal Suardo fatto di onza vna di caſtore, di ſtorace calamita, galbano, euforbio, opoponago, been bianco & roſſo, coſto, carpobalſamo, bdellio, & ſpigo nardo per ciaſcuno dramme tre: di olio lib. tre, di vino roſſo onze ſei: ilquale quantunque ſia ſomigliāte a quel del Manlio, non già però tanto ſi lauda.

Olio d'hipericon magiſtrale.

L'olio di hipericon è caldo, ſecco, & ſtittico. conſolida le ferite de nerui tagliati, & le cotture del fuoco: mitiga marauiglioſamēte il dolore degli ſpaſmi della veſica, e delle parti femorali, & prouoca la orina: è ottimo alle varici, alla podagra, alla arthetica, & chiragra, che è paraliſia del le mani. faſſi coſi: prendonſi delle ſomità de lo hipericon ben mature, & contuſe, ouero peſte onze tre, & ſi macerano per tre giorni in quantità ſufficiente di ottimo vino. Poi in vn uaſe ben otturato ſi bollono a bagno di maria, & bolliti ſi ſpremono fortemente, & ſi mette nella ſpremitura altro tanto hipericon freſco, & peſto, & da capo ui ſi laſcia per tre giorni, & aggiuntoui di termētina chiara onze tre, di olio antico onze ſei, di zaffrano trito ſcropolo vno, ſi cuoce dētro di vna boccia bē chiuſa a doppio uaſo, tanto che ſi conſuma il vino, poi ſi cola, & ſi ſerba.

Oſſeruatione nell'olio d'hipericon.

Queſto olio di hipericon è magiſtrale, & quello che ſi oſſerua quaſi da tutti generalmente. ſono alcuni, che ſpremono la ſeconda volta ancora l'hipericone, e meſchiano cō la medeſima ſpremitura la termentina, l'olio, & il zaffrano, e chiuſi in una boccia, ò altro vaſe, gli bollono a bagno di maria fino al conſummare del vino, aprendo in vltimo la boccia, accioche ne ſuapori fuori l'humidità. Altri fanno queſt'olio di fiori di hipericon, & olio commune chiuſi in vaſe di vetro, & poſti al ſole per alcun tempo. Altri ſi, come deſcriue vno autore Franceſe, lo preparano di vna buona manciata d'hipericon, di olio commune libre due, di ſongia

gia porcina libra vna, di termentina onze tre, di zaffrano trito dramma vna, chiudendo ogni coſa in vn vaſe, & ſia propriamente vno fiaſco ſcoperto, ilquale ſepeliſcono nel letame, doue percuota il Sole per ſpatio di vno anno, & trattolo poi fuori, & colatolo dicono eſsere olio ſimile al balſamo, & potere ſanare ogni ferita in termine di ventiquattro hore, tolerandolo nell'vngerſene quanto ſi puo piu caldo. Altri molto eccellēte lo compongono, & lo chiamano compoſto. togliono d'olio antico libre otto, di vino bianco generoſo libre due, di cime d'hipericon manipoli otto, i quali ſoppeſtati che s'habbiano beniſſimo, ſi chiudono ī vna boccia di vetro per due giorni, & poi ſi cuocono a doppio uaſe, & ſi fa ſpremitura, nellaqual mettono altre noue cime di hipericon, come è detto, reiterando coſi fino a tre volte, facendo in vltimo colatura, nellaqual per ciaſcuna libra che ella ſia, mettono di termentina chiariſſima onze dodeci, d'olio d'auezzo onze ſei, di dittamo, gentiana, tormentilla, calamo aromatico, carlina, & cardo ſanto per ciaſcuno dramme quattro: di lombrici lauati in bono vino piu uolte onze quattro, & piſtato ogni coſa che ſia da peſtare: fanno vna permiſtione, & l'inſolano per quarāta, ò piu giorni, & poſcia colatolo lo ſeruano ben chiuſo.

Olio di lombrici terreſtri.

L'olio di lōbrici terreſtri è ottimo a gl'affetti de nerui, gli conforta, e conſolida le ſue ferite, mitiga le ſue doglie, & coſi de le gionture, & de l'altre parti neruoſe. gioua al dolore delle gotte calde, & a quello delli denti iſtillato nella contraria orecchia. la maniera di farlo è queſta. Toglionſi di vermi terreſtri lauati con vino nero potente lib. meza, d'olio commune libre due, di uino libra meza, ſi meſchiano inſieme, & ſi fanno bollire a doppio uaſe fino al conſummare del vino, poi ſi cola l'olio, & ſeruaſi, & è molto eccellente.

Oſſeruatione nell'olio di lombrici terreſtri.

Queſta deſcrittione d'olio di lombrici terreſtri, che oſseruano la piu parte de gli Speciali, è quella, che deſcriuono molti autori, quantunque quaſi tutti con due onze ſolamente di uino, quantità per certo non ſufficiente alle due libre dell'olio con li uermi, ſi come noi piu nolte cōponendolo ci ha fatto conoſcere l'iſperientia. Deueſi per ogni modo cuocere a doppio vaſe, & non in vno ſemplice, come pare che lo faccia no molti per pigritia: & queſto faraſſi per cagione, che non s'habbino da brugiare, & arriſtore i uermi, & perdere l'olio la virtu, & il migliore humore. Fanno alcuni de chirugici olio di lombrici, facendone bollire d'eſſi quella quantità, che gli pare, dopo l'hauerli ben lauati con buon uino in vn fiaſco, ò boccia di uetro ſoli ſenz'altro liquore longamente, & tanto, che ſi cōuertiſcano in liquor molle, & tenace: ilqual poſcia da ſe

ſolo,

ſolo, & con altri medicinali l'adoprano vtilmente nelle ferite de'nerui, & de l'inteſtina. Altri nel primo modo tolgono in luogo dell'olio com mune olio coſtino, ouero di giglio, ò volpino, & operano come è detto.

Olio di ſcorpione di Meſue.

L'olio di ſcorpione frange le pietre nelle reni, nella veſica, & le caccia fuori. prouoca l'orina vntoſene il petenecchio, & fa queſto piu preſtamente tragitatolo con la ſiringa nella uerga. faſſi coſi. piglianſi ſcorpioni venti, ò piu, ò meno, ſecondo che è la loro grandezza: d'oglio d'amandole amare libre due, ſi chiudono inſieme in vaſe di uetro, & s'inſolano, per vn meſe, ouero ſi prende d'ariſtolochia rotonda, gentiana, cipero, & ſcorze di radici di cappari per ciaſcun onza vna, di olio di amã dole amare libre vna, e meza. s'inſola ogni coſa in uaſe di uetro bene otturato per venti giorni, poi ui s'affogano dentro da dieci, a quindeci ſcorpioni, & chiuſo la bocca del uaſe, ſi laſcia al ſole per un meſe. poi ſi cola, & è mirabile all'infermo quando uſcendo del bagno, ſe n'vnge ſpeſſo nel modo detto, & ſi getta nella uerga per i meati orinari.

Oſſeruatione ne gli olij di ſcorpione.

Di queſti due olij di ſcorpioni ſono alcuni, che oſſeruano il primo, & alcuni altri il ſecondo, ilquale dicono eſſere piu efficace. ſono ancora di quelli, che attribuiſcono a queſto vltimo facoltà, e valore ne caſi di peſte, & al veleno. ſcriue il Braſauola nel riferire q̃ſt'olio col ſuo Speciale antico hauere il Duca di Ferrara nel ſuo archiuio vn'olio di ſcorpione contro a veleno, & a peſtilentia tanto eccellente, che ha potuto con eſſo liberare da cento e trenta matrone auelenate, & altre perſone: ma non ne ſcriue però la compoſitione, laſciandola per ſecreto appreſſo il Duca. Ma il Matthiolo liberaliſſimo lo ſcriue integramente nel diſcorſo ſuo vniuerſale nel prologo ſopra a tutti i ueleni di Dioſco. Il quale tã to dice egli eſſere ualoroſo, che è mirabiliſſimo, & in pregio quanto il balſamo. la deſcrittione noi ancora a integra ſodisfattione d'ogn'vno, & a richezza dell'oſſeruatione noſtra, qui eſponeremmo, quantunque poteſſe baſtare lo hauerne fatto mentione egli, potendola hauere ciaſcuno dal predetto Matthiolo nel luogo moſtrato. Prendonſi (dice egli) nel principio di Maggio di olio commune vecchio di cento anni, & ſe nõ di tanto tempo, almeno del piu antico, che ſi poſſa hauere, libre tre: di hipericon freſco in herba manipoli tre, metteſi l'olio in una boccia di uetro di tant'altra capacità, & infondeſeli dentro lo hipericon alquanto prima peſto. Et chiudaſi il uaſe, & mettaſi mezo ſepolto nell'arena ſottiliſſima, doue tutto il giorno ui poſſa il ſole, & ſtatoui coſi da dieci, ò dodeci dì, ſi ponga nel bagno maria per vn dì naturale, & ſpremeſi poi l'olio dall'herba. Ilche fatto ſi toglie di hipericon, camedrio, calamento, & cardo ſanto per ciaſcuno manipo. vno, ſi peſta,

ſ'infonde,& ſi mette nel bagno per tre giorni continui. ſi tira dipoi fuo ra, & come è ſtato detto, ſi cola,& ſpremeſi. ſi prendono appreſſo tre manipoli di hipericon in fiore, netto da fuſti, & peſto ſi infonde nello olio già detto per tre altri giorni continui, & ſi ripone nel bagno medeſimo. Poi ſi caua,& ſpremeſi come prima, & coſi procedaſi reiterando le infuſioni delli fiori, tre o quattro volte, fin a tanto, che l'olio prenda colore roſſo ſimile al ſangue. Et ciò fatto ſi togliono dalla ſommità dell'hipericon già sfiorite quelle granella uerdi ſimili a grani di orzo, a cui dentro è il ſeme, manip. tre,& ſi peſtano,& ſi ſpruzzano alquanto con uino bianco,& ſi infondono nell'olio predetto, & ſi mettono al ſole nel uaſe conſueto ſepolto nell'arena per otto giorni continui, dipoi ſi ripone nel bagno per tre dì. Poſcia ſi cola,& ſpreme nel modo medeſimo, reiterãdo con queſto ſeme tre, ouero quattro infuſioni ſimili, fino a tanto, che diuenga l'olio di colore di ſangue ſcuro. Fatto queſto ſi toglie di ſcordione freſco, calamento, centaurea minore, cardo ſanto, berbena, & ditamo cretenſe per ciaſcuno manipolo mezo. ſi peſta, ſi infonde,& ſi mette al bagno per due giorni continui. Poſcia ſi cola,& ſi ſpreme come dicemmo. piglianſi poi di zedoaria, radici di dittamo bianco, di gentiana, & termentilla, & d'ariſtolochia rotonda per ciaſcuno dramme tre, di ſcordeon freſco manipolo vno, ſi peſta, ſi infonde, & ſi mette nel bagno per tre giorni continui. alla fine ſi cola,& ſi ſpreme,& di nuouo ui ſi infondono ſtorace calamita, belzoino, che chiamano i Greci laſerpitio, per ciaſcuno dramme ſei: di bacche di ginepro dramme quattro: di nigella dramme tre: di caſſia odorata dramme otto: di ſandali bianchi drãme quattro: di ſquinantho,& cipero per ciaſcuno dramma vna, e meza: ſi peſta, ſi infonde,& ſi pone al bagno per tre giorni continui: ſi cola poi, & ſpremeſi ſecondo l'ordine detto. Habbianſi poi trecento ſcorpioni viui, colti i giorni caniculari, & mettanſi in vna boccia di vetro ſopra la cenere calda,& come ſi ueggiono pel caldo ſudare,& ſtizzarſi, ſi fonde a loro ſopra tutto l olio già detto caldo: ma non però tanto, che ne creppi il vaſe, & chiudaſi ſubito la bocca di quello; & metteſi nel bagno per tre giorni continui. Poſcia ſi cola, ſi ſpreme,& gettanſi via gli ſcorpioni già cotti. Et infondanſi nell'olio di reubarbaro eletto, mirrha commune, & aloe hepatico per ciaſcuno dramme tre, di ſpigo nardo dramme due: di zaffrano dramma vna, di Theriaca, & Mitridato eletti per ciaſcuno dramme quattro, ſi peſta, ſi infonde, & ſi mette al bagno per tre giorni, poi ſenza colarlo altrimẽti ſi ſerba, del qual vntoſene di fuori i polſi piu apparenti, come ſono quelli delle tẽpie, delle mani, delli piedi, & parimẽte la regione del cuore, reiterãdo le vntioni di tre hore, in tre hore. ſi aſſicura, ſi libera da tutti i veleni tolti per bocca, che nõ ſieno corroſiui, & ſimilmẽte da i morſi delle vipere, de gli aſpidi, & da qual ſi uoglia altro animale uelenoſo. Et è ſalutifero ne i caſi di peſte,& nel pſeruarſi da quel-

quella, & è nelle petecchie,& uermi de fanciulli, efficaciſſimo.

Olio uolpino di Meſue.

L'olio volpino è nobile,& vltimo medicamento a gli effetti della artetica,de la podagra, & al dolore del doſſo, & delle reni. Et è contro a le paſſioni frigide de i nerui, delle gionture, & allo ſpaſmo di riempimento. hora ſi piglia vna volpe integra ſuentrata, & netta delle interiora,e ſi cuoce in due ſeſtarij di acqua di fonte, e acqua di mare per ciaſcuna,d'olio antico, e chiaro ſeſtari tre e mezo,di ſale onze tre,fino alla conſumatione della acqua. A cui poi ſopra ſi fonde di anetho in herba, & thimo,che chiamano hyſſopo alcuni,libra vna per ciaſcuno,di acqua dolce c'habbia decotte delle dette herbe, vno pugno p ciaſcuno,& come primo ſi cuoce, fino al conſumar della acqua, e ſi vſa poi,che è mirabile. Et quando ſi cuoce anchora la volpe ſenza l'olio in piu quantità di acqua dolce, & ſalſa con le medeſime herbe, & che poi lauando ſi aminiſtra nel bagno,è certamente ne detti effetti lauacro efficace. Et tanto deue eſſere lunga la cottura della volpe,che la carne ſi disfaccia, ne ſi attenga alle oſſa,& ſi diſſolua ogni parte,& membro dalla integrità.

Oſſeruatione nel olio volpino.

Si fa hoggidì queſto olio quaſi da tutti communemente di vna volpe integra ſcorticata,& vuota delle interiora,cuocendola con acqua,ma con piu ſale aſſai di quello, che è detto nella deſcrittione, & queſto per eſſere in parte,doue non ſi poſſa hauere la marina : non ſi ſerua dipoi ordine a la miſura de l'olio commune,che ui meſchiano che in tanta quantità ve ne mettono,che ſpremuta poi la uolpe,cotta che ſia,ne cauano da dieci a dodeci libre di liquori. Altri che ſono nel comporlo piu diligenti,ſeruano ordine,& miſura à tutte le coſe,& fanno l'olio con queſta arte.cercano di hauere vna volpe nel tempo delle vendemie : perche ſono in quella ſtagione piu graſſe, che fra tutto'l rimanente dell'anno, & máco patiſcono ancora. Et poi,che la hanno ſcorticata, la tagliano in piu parti,& di modo,che tutte l'oſſa ſono fraccaſſate, accioche la loro medolla faccia con lo olio corpo,& ſoſtanza.la mettono poi coſi rotta dentro d'vna olla di terra poſta in vn caldaio di acqua bollente, à cui ſoprá ui fondono tre ſeſtari,detti tre chiſt da Meſue,d'olio commune : di acqua dolce, & acqua ſalſa per ciaſcuna due ſeſtari,& anco piu ſe biſogna. di anetho,& thimo per ciaſcuno libra vna,ouero anethi,thimo,ſaluia,roſmarino,& hiſſopo tanto per ciaſcuno,che tutti aſſumano à libre due. Et in caſo,che non habbiano l'acqua ſalſa di mare,ſouengono la compoſitione con quella di fonte (come poco fa dicemmo) dandole la ſalſitudine con onze due di ſale per ciaſcuna libra,che ſia ſtata l'acqua. Et cotta ben la volpe,& diuenuta disfatta,& conſumata l'acqua, ſpremono, & cogliono l'olio.E openione di molti,con gli quali noi anchora parendo

ci buona la loro ragione ci adheriamo, che nel fare queſto olio non ſi habbia a ſcorticare altrimenti la volpe, per eſſere la iſteſſa pelle caldiſſima di natura, & hauendo aſſai parti in lei ottime, graſſe, & atte a liquefarſi, che in uero ſe ne conoſce poi l'olio piu eccellente. Ma deueſi però laſciando la uolpe con la pelle, farne elettione d'vna giouanetta: ouero s'è di tempo, accreſcere nella compoſitione l'olio, l'acque, & le herbe a giuſta portione. Credono alcuni, ch'ottima coſa ſaria, quando nel fare queſto olio, la volpe foſſe uiua, indotti coſtoro forſe dalle parole dell'Egineta, che lor fa coſi a vedere tratti là nel ſettimo ſuo, doue parlando della volpe dice, che l'olio nelquale ſia bollita, & cotta vna volpe integra uiuente, ouero morta (che queſto anco vi aggiunge) è valoroſo, &c. Ma riuocato queſto da ſauij, fanno conoſcere, che il cuocerla morta è aſſai migliore modo, & che non tanto vi richieda a torno opera di faſtidio: ne quantità tanta d'olio, che a ſoffocare la volpe viua ſia ſouerchia, onde poi ne habbia ad eſſer l'olio impotente: ne manco v'occorre, che boglino con l'olio gli putridi, & fecciosi eſcrementi della volpe.

Olio di rane di Meſue.

L'olio di rane conferiſce a dolori artetici, alle podagre calde, & alle gionture. mitiga vngendoſi la fronte, & le tempie, l'incendio delle febri ardenti, & concilia'l ſonno. ſi fa coſi: ſi toglie circa libra meza di rane acquatiche, ſi chiudono in vn vaſe vitriato con mezo ſeſtario di olio ſeſamino, & ſi cuocono a la diſſolutione di eſſe rane, & colaſi l'olio, & vſaſi.

Oſſeruatione nell'olio di rane.

Che queſt'olio di rane poſſa rifreddare, è in dubio appreſso de prudenti per cagione dell'olio di ſiſamo, ilqual è caldo di natura fino al grado ſecondo, & auanza aſsai la frigidezza delle rane. vogliono i ſopradetti ſauij & altri molto eſperti, & l'oſseruiamo noi ancora, che ſi faccia queſto olio a piu ſua perfettione, ò con olio omphacino, ò col violato, ò col nenufarino, & cō quella ſorte anco di rane, ſe ſia poſſibile ad hauerle, che chiamano i latini rubete. Et ſono quelle propriamente tenute, mentre cicalano, & ſtridono ſu gli arbori annunciatrici di pioggia.

Olio di formiche.

L'olio di formiche conforta il coito. onde a farlo ſi chiudono quelle formiche alate, che ſi vogliono in vaſe di vetro, con tanto olio commune ſopra, che baſti, & ſi laſciano al Sole p quarāta giorni, & propriamēte nel tēpo de l'eſtate, & diuenute macere, ſi cola l'olio, & vſaſi vngendoſi il cordone, & le altre parti circonuicine, & fa effetto miracoloſo.

Olio di giglio compoſito.

Piglianſi dodici oncie di foglie di giglio, vna per ſorte di maſtice, di, calamo

calamo aromatico,di coſto,di carpobalſamo, meza per ſpecie di garoffani,di eletto cinnamomo,& tre dramme di zaffrano,tutte queſte coſe,eccetto le foglie di giglio,infondanſi in tanta acqua che baſti, nella quale laſcianſi vn dì,& vna notte: quindi bollano alquanto, poſcia ui ſi getta ſopra due lib.di olio ſeſamino,ò di olio di oliue mature.ponganſi tutte q̃ſte coſe in vn vaſo di vetro al ſole con le foglie de gigli,oue ſtiano quaranta giorni, poi colaſi,& riſeruaſi.

Oſſeruatione.

Non è queſto olio molto in vſo,è vtile molto ad affrettar il parto.

Olio di melliloto.

Componſi queſto olio nel medeſimo modo,che quello di camomilla, & etiandio fa le medeſime operationi.

Olio di pomi di mandragora.

Tolgaſi di ſucco di pomi ben maturi di mandragora,& di olio ſeſamino ana parte vguali.coquanſi in vn vaſo doppio tanto, che il ſucco conſumi.quindi colaſi,& riponſi in alcun vaſo con tãta quantità di ſucco di pomi di mandragora,che ſia la quarta parte de l'olio,& vſaſi.

Olio di enula.

Piglianſi di radici di enula peſte, & di ſucco di quelle,& di olio ſiſamino ana parti vguali, & di vino odorifero meza parte,& facciaſe nel medeſimo modo,nel qual ſi fa il mirtino.

Olio di cinnamomo.

Si fa l'olio di cinnamomo, come quello di enula. & ha le medeſime virtù.

Olio di ſtorace.

Tolganſi dodici oncie di olio ſiſamino,& tre di ſtorace, & componganſi con quello ordine,che ſi fa q̃llo di maſtice,quindi colaſi, & vſaſi.

Oſſeruatione.

Ne ha etiandio Auic.vna deſcrittione,la quale è come queſta, & non è molto in vſo.

Olio ciprino.

Piglianſi quattr'oncie di fiori alchanna, & dieci di olio antico, & facciaſi nel medeſimo modo,che quello di roſe. ma ſe per caſo non vi fuſsero i fiori, ſi togliono le frondi, & due uolte ſi fa la decottione,aggiungendoui alquanto di vino.

Olio di Mezereon.

Tolganſi quattr'oncie di foglie di mezereon,& infondanſi in vna libra di acqua dolce,nella quale laſcianſi vn giorno, & vna notte. quindi ui ſi gitta ſopra ſei oncie di dolce latte,& freſco, & ſette di olio ſiſamino. coquaſi tanto, che il latte,& l'acqua ſi conſumi.quindi colaſi,& ſeruaſi.

Olio di thimo.

Piglianſi quattr'oncie di hiſſopo, vna & meza di gengeuo, quattro di ſucco di ſommità di thimo, quattordeci di olio di ſeſamo, & tãta acqua, quanta fa biſogno. le quali coſe inſieme ſi coquano finche ſia conſumata l'acqua. Faſſi anco coſi. ſi togliono due libre di olio di ſeſamo, due di ſucco di thimo, & due di latte di uacca freſco, cinque oncie di penetti, & dodeci dramme di gengeuo bianco. coquanſi finche ſia conſumato il ſucco, & il latte.

Oſſeruatione.

Queſto olio di thimo deſcriue Meſue, & ha tutte le virtù, che ha il thimo.

Olio di cocumeri aſinini.

L'olio di cocumeri aſinini ſi compone coſi. ſi cuoce in meza libra di ſucco di cocumeri aſinini maturi con altro tanto olio di ſeſamo, finche ſia conſumato il ſucco, & ſi vſa. Faſſi ancora coſi. ſi togliono ſei oncie di ſucco di radici di cocumeri aſinini & altre tanto di radici trite, & con vna libra di olio di ſeſamo ſi cuocono nella maniera deſcritta, & ſeruaſi.

Oſſeruatione.

I cocumeri aſinini allhor ſon maturi, quando giallegiano. traggaſi il ſucco con deſtrezza ſenza eſpremerli. queſto ſucco ſi ſecca come la ſcam monea, & l'aloe.

Olio di naranzi.

Trouanſi dodeci naranze, che piu giorni ſiano ſtate raccolte, & quelle intiere ponganſi in vn vaſo di terra vitriato, con due libre, & piu ſe biſogno ſarà, di olio di oliua, ò di ſeſamo, & vna di acqua commune, & vna di acqua marina, & inſieme ſi facciano bollire, finche ſia conſumata l'acqua. di poi vi ſi aggiunga vna libra & meza di puriſſima acqua cõmune, & vna on. de penetti bianchi, & vn'altra volta ſi faccia bollire finche ſia conſumata l'acqua. queſto ſi odopera nelle beuande, & ne cibi, & nelle uiuande di farina.

Olio di vipere.

Trouanſi due libre in circa di ſerpi negre intiere, & ſopra ui ſi ponga tanta quantità di olio di ſeſamo, che baſti. acconcianſi in uaſe di terra vitriato, ilqual habbia la bocca ſtretta, la qual però ben ſi debbe chiudere. poi a lento fuoco far bollire, fin che le biſcie tutte ſi diſſoluano, poſcia ſi laſci infrigidire, & ſi ſerbi in vaſe di uetro. vſaſi linendo con vna penna i luochi leproſi, & pieni di rogna.

Olio di fraſſino.

Faſſi l'olio di fraſſino nella guiſa, che ſi fa quello di ginepro, & è ottimo a la milza inferma, vngendo.

Olio di gagate ouer di agata.

Queſt'olio ſi puo fare come quello di ginepro,& come etiandio ne inſegna Meſue.

Olio di balſamo artificiale ſcritto da Pietro d'Abano.

Prendanſi due drãme per ſpecie di mirrha eletta,di aloe hepatico,di ſpico nardo,di ſangue di drago,di incenſo,di mumia,di opoponago,di bdellio,di armoniaco,di ſarcocolla,di zaffrano,di maſtice,di gõma arabica,& di ſtorace liquida: due dramme & meza di laudano eletto, & due di caſtore ſecco, meza di muſchio,& tanta termentina,quanto peſano tutte le predette coſe,le quali poluerizate,ſi debbono meſcolare cõ quella,& poſto ogni coſa in vn lambico diligentemente trarne l'olio, ilquale ha le medeſime virtù, che il balſamo naturale.

Olio di balſamo di Bartolameo Montagnana.

Pigliaſi vna libra di trementina,meza di gomma elemi, quattro oncie d'incenſo bianco,& quattro di bacche di lauro: vna per ſpecie di maſtice,galanga,garoffani,& cinnamomo, zedoaria,noce muſcata, & cubebe,& legno aloe ben tutti poluerizati. miſti inſieme ſi pongono à diſtillare prima à lento fuoco, & prima n'vſcirà acqua, laqual chiamaſi acqua di balſamo: la quale a poco, a poco mutandoſi di virtù,& di colore, alla fine uerrà il balſamo elettiſſimo, il qual quanto piu ſarà diſtillato,tanto piu ſarà efficace. ſeruaſi in vn vaſe ben chiuſo.

Olio di balſamo di Guilielmo Piacentino.

Trouiſi mez'oncia per ſpecie di mirrha,di carpobalſamo, & di noce indiana: due dramme d'hipericon, le quali coſe peſtanſi alquanto, & ſi incorporino con cinque oncie di olio,ouero trementina,& poi ui ſi aggiungono cinque grani di muſchio, tre di ambra, & vna oncia di olio de lateribus. ſi diſtilla,& ſtillato ſi puo porre in iſcambio di balſamo.

Olio frigidiſſimo verde di Nicolò.

Prendanſi tre libre di olio commune bianco, ouer lauato, tre oncie per ſpecie di cime di rubo tenere,di frondi di viole,di vermiculare,di ombilico di venere,di ſẽpreuiua, di ſolatro,di foglie di papauero, di iuſquiamo,di mandragora,di cardo benedetto,di portulaca,di lattuca,& di bardana. tutte queſte coſe peſtanſi inſieme, & nel detto olio ponganſi per tre giorni. quindi ponganſi al fuoco, & bollano tanto, che diuenga ſpeſſo. quindi colanſi con vn panno, & bene ſpremanſi. poſcia di nuouo mettanſi in vn vaſe ſtagnato nel qual bollano fin che i ſucchi ſiano conſumati. poi leuanſi dal fuoco,& facciaſi riposare, & quello che ſopra vi noterà, raccolgaſi,& vſaſi.

Oſſeruatione.

Non è queſto olio molto in vſo, & chiamaſi frigidiſſimo verde, percioche è compoſto di herbe uerdi, & fredde.

Olio

Olio di fien greco ſcritto da Raſis nel trattato.

Pigliaſi vna libra di fiengreco, otto di elaterio, due di cipero, & vna di calamo aromatico. ponganſi in tanto olio che baſti, nel qual ſtiano dieci giorni, & ogni giorno ſi meſcola alquanto, quindi ſpremaſi l'olio, & ſeruaſi.

Oſſeruatione.

Tale olio non è molto vſato, & ne ha Dioſcoride vn'altra deſcrittione, ma diſſimile da queſta.

Olio di Oleandro.

Trouiſi vna libra di ſucco di oleandro, meza di roſe, & due di olio omphacino. coquanſi tanto, che ſe conſumi il ſucco, quindi colaſi, & ripongaſi.

Oſſeruatione.

Vale queſt'olio molto alla ſcabie, ma non è molto in vſo.

Olio di vſnea.

Prendanſi dieci ſeſtarij di vſnea, dieci dramme di coſto, tre per ſorte di caſſia lignea, & di calamo aromatico, due di meliſſa, cinque di ſtorace calamita, & vna & meza di olio di mirto. peſtanſi & infondanſi in aceto, nel quale vi ſtiano tre giorni continui, quindi cuocanſi con l'olio, fin che l'aceto ſia conſumato, poi colanſi, & ripongânſi.

Oſſeruatione.

E ſcritto queſto olio da Auic. nel ſuo antidotario, & non è in vſo.

Olio di ſtaphiſagria.

Togliaſi vn'oncia & meza di ſtaphiſagria, & coquaſi in ſucco di ruta, ò in acqua di fenocchio, quindi ui ſi aggiungano ſei oncie, ouer vna libra di olio laurino, ò nardino, coquanſi ſino alla conſumatione della quarta parte. poi colaſi, & vſaſi.

Oſſeruatione.

Racconta queſto olio Ioanni Anglico nel Cap. della cura del ſuono delle orecchie, & non è in vſo molto.

Olio di Laudano.

Prendaſi vn'oncia di laudano, & vna libra di olio laurino, meſcolanſi bene inſieme.

Oſſeruatione.

Narra etiandio queſta deſcrittione Giouan Anglico nel 5. Cap. doue racconta il modo di lauar l'olio. conforta il ſtomaco, & non laſcia cadere i capelli. lo deſcriue ſimilmente nel Cap. della lepra.

Olio di Calcina.

Pigliaſi vn pezzo di calcina viua, & infondaſi in olio commune, nel quale eſtinguaſi, & reducaſi in poluere. quindi pongaſi in alembico di vetro, & diſtillaſi, & n'vſcira olio, ilqual chiamaſi olio di calcina.

Oſſer-

Oſſeruatione.

Scriue queſto olio Leonardo de Preda palea nel cap. de gli olij corrotti, & non è troppo vſato.

Olio muſcato, ò muſcellino.

Tolganſi vndeci lib. di olio commune, tre di acqua, vn' oncia & meza per ſorte di folio, di ſpica, di coſto, & di maſtice: ſei dramme per ſpecie di ſtorace calamita, di zaffrano, di mirrha, di caſſia lignea, & di legno balſamo: quattro per ſorte di garoffani, di carpobalſamo, & di bdellio, & due drāme di noce indica, tutte queſte coſe peſtanſi groſſamente, & bollano ſino alla conſumatione dell'acqua, quindi collaſi, & riponganſi.

Ordine terzo de gli olij, che ſi ricolgono per Emmanatione.

Opobalſamo.

L'opobalſamo, che balſamo viene anco detto dal nome de l'iſteſſo arbore, è liquore vntuoſo, & pregiatiſſimo. ſi coglie dal tronco dell'arbore ferendolo ne giorni caniculari con graffi di ferro fatti a guiſa di vngia, da le cui piaghe ne ſtilla egli fuora: ma non però in molta quantità, a guiſa di lagrima, ilquale così raccolto ſi ſerua accuratamente.

Oſſeruatione nell'olio di balſamo.

Ha Meſue queſto liquore nel trattato, & numero de gli olij, & chiamanlo propriamente olio di balſamo. la maniera di farlo dimoſtra egli a tre modi. l'vna, che ſi traggia pure da l'arbore iſteſſo, com'è detto ſcarificandolo ne l'eſtate. il ſecondo cuocere i ſarmenti di eſſo balſamo in pura acqua ne la primauera, hauendoli tritati ben prima, & fattane poi forte eſpremitura, chiamaſi quella (eſſendo vntoſa) olio di balſamo. il terzo è di tritare eſſi ſurcoli del balſamo, & porgli al Sole per quaranta dì in olio vecchio, & dipoi cuocerli a doppio vaſo, reiterando due altre volte la inſolatione, la permutatione, & bollitione di noui ſurcoli. Iquali modi auenga che ſieno fattibili, ſono nondimeno dimeſſi, per la impoſſibilità, che è d'hauere il balſamo hoggidì sì raro al mondo: ſi che altra notitia non ſe n'ha, fuori che in ſcritto, perche è auenuto, & auuiene tutto il dì, che molti Medici vedendoſi priui di queſto pretioſiſſimo liquore, ſi ſono ingegnati di farne con arte in tutte le facoltà equiualente al naturale. Et di queſti Pietro Apponenſe ne l'additione ſu Meſue ne le ontioni ha il ſuo a queſto modo.

Che ſi prendano di mirrha eletta, aloe hapatico, ſpigo nardo, ſangue di drago, incenſo, mumia, opoponago, bdellio, armoniaco, ſerapino, carpobalſamo, croco, maſtice, gomma arabica, & ſtorace liquido, pet ciaſcuno

no dram. 2. di laudano eletto, ouero caſtore dramme due e meza: di muſco dramma meza: di termentina tanto, che ſia al peſo di tutte le coſe: tritaſi, ciò ch'è da tritare, & meſchiatele tutte con la termentina, ſi lembica ingegnioſamente, & l'arte è come l'acqua roſata. Vogliono i Reuerendi di Aracel (benche malamente) che le dramme de ſemplici ſieno oncie. Bartolomeo Montagnana ſcriue il ſuo balſamo, ne l'antidotario nel cap. 1. de gli vnguenti con queſta compoſitione, che ſi tolga di termentina lib. 1. di incenſo bianco on. 4. di gomma elemi onze ſei: di bacche di lauro on. 5. di maſtice, galanga, garoffani, cinnamomo, cubebe, zedoaria, noci moſcate, & legno aloe per ciaſcuno onza vna. ſi meſchia ogni coſa inſieme, & ſi diſtilla primamente con lento fuoco. la prima vſcita è detta acqua di balſamo. ſi accreſce poi il fuoco, & ricoglia ſi l'altra acqua, & coſi ſi fa la terza volta, & tanto che venga il liquore ſimile al balſamo in ogni operatione. Guglielmo da Saliceto Piacentino nella quinta ſua pratica nel capitolo de gli olij ſcriue coſi il ſuo balſamo. ſi piglia di mirrha eletta, carpobalſamo. & noci d'India per ciaſcuno onza meza: di hipericon due dramme, tritate ogni coſa groſſamente ſi meſchiano con onze cinque d'olio antico, & onza vna e meza di largato (queſto è termentina) aggiuntoui in fine di muſchio grani cinque, di ambra grani tre, di olio di Filoſofi oncia vna, & ſi lembicano tutti inſieme, come è detto, accuratamente. Altri laudano molto appreſſo a queſti balſami quello ancora fatto con libra vna di olio vecchio, di mirrha, opopanago, bdellio, armoniaco, ſerapino, gomma arabica, traganto, incenſo, aloe, legno balſamo, carpobalſamo, noci indiane, macis, & hipericon per ciaſcuno onza vna: di maroni non tocchi da l'acqua & eſtinti in puro olio onze tre, di terebentina chiara libra meza. Faſſi di ogni coſa permiſtione, trite che ſi habbiano, & ſi lēbicano al modo detto, & queſto dicono valere a marauiglia ne difetti della pietra, & in appianare le durezze, & nettare le cicatrici. Altri liquori ancora di virtù ſomiglianti al balſamo ſi leggono in molti altri autori, che per non oſſeruarſi, laſciamo di dirli, & per fuggire anco la lunghezza del ſcriuere. Moſtraremo ne l'eſſercitatione nel luogo del Quid pro quo, qual coſa ſi potrà in cambio del vero balſamo vſare ragioneuolmente.

Olio di abezzo.

L'olio di abezzo è incarnatiuo, mondificatiuo, conſolidatiuo, & reſolutiuo. caccia tolto per bocca le ventoſità, conferiſce al dolore de fianchi, a quello de le gionture. Mondifica le reni da le renelle, & prohibiſce, che non vi ſi generino. conſolida ſicuramente ogni ferita, & quelle maſſimamente de la teſta. Si raccoglie ſu'l tronco, & ſu i rami de l'abieto tra ſcorza & ſcorza dentro a certe veſiche gonfie, & piene di eſſo liquore. Ilquale raccolto è chiaro, traſparente, odorato, & è ſomigliāte a la ragia del larice: ſi fa poi inuecchiādoſi giallo, & ſi induriſce alquanto.

Olio

Olio petroleo.

Olio petroleo, ouero di ſaſſo, (che coſi in queſti due nomi è detto pel ſuo naſcere, ch'ei fa ſopra all'acque di alcune fonti di miniera petroſe, & allo ſtillare giu da que monti, che lo producono, ſaſſoſi) è di natura fortemente caldo ſino al terzo ordine, e ſecco fino al quarto. onde ſcalda, & ſecca, riſolue, & conſuma, ſalda, & penetra, digeriſce, mollifica, & attrage, conferiſce alla epilepſia, alla paraliſia, alle uertigini, alla obliuione, & ſtupore. Gioua alla milza, alle reni, alla matrice, alla veſica, & al dolore frigido de nerui, & di ogni parte neruoſa. Il bianco, & il flauo ſi elleggono per i migliori, & piu ottimi, & il nero ſi danna.

Quarto, & vltimo ordine de gli olij, che con l'arte, & valore del fuoco ſi fanno a diuerſi modi per reſolutione, & deſtillatione.

Olio di tuorli di vuoua.

L'olio di tuorli di vuoua è di operatione certiſſima, & ſperimentata ne difetti della pelle, ammorbida la ſua ruuidezza, la mondifica dalle cicatrici, & altre macchie. Vale alle volatiche, alle impetigini, & ſerpigine, che ſono q̃ſte due ſorti di rogna. Gioua alle fenditure delle labbia, delle polpe, delle mani, delli piedi, & del ſedere. E vtile a gli abbruciati. Fa che naſcono i capelli, ſepara le parti contuſe da le ſane del pannicolo del ceruello, & conferiſce al dolore de le vlcere, de le gionture, & de luoghi neruoſi, & a i dolori de l'vlcere de le orecchie, & a tutte l'altre, e fiſtole maligne. ſi compone in queſto modo. ſi prendono di tuorli d'vuoua cotti in pura acqua per numero venti, ò quanto ſi vuole, & ſi peſtano nel mortaio ottimamente, ouero ſi tritano ne la cacciola di rame, ne la quale ſopra al fuoco ſi fanno arroſtire, meſcolandoli tuttauia con vna ſpatola fino a tanto, che ſi lieuano con ſpuma dal fondo de la cacciola. Poſcia ſi mettono in vno caneuazzo bagnato, & dipoi ſciuto, & ſpremeſi l'olio al torcolo.

Oſſeruatione nell'olio di tuorli di vuoua.

Queſto olio di tuorli di vuoua è che oſſeruano quaſi tutti i diſpenſatori. Alcuni induriſcono l'voua ſotto le braggia, & trattone il tuorlo, ne cauano, come è detto, l'olio. Altri coſi crudi gli arroſtiſcono in vna ſartagine di rame, ò di terra, & ne ſpremono l'olio, & pare, che a queſto modo n'eſca in piu abondanza. Altri lo tranno per boccia con l'arte del fuoco. Alcuni ne difetti de le macchie, & cicatrici fanno vna maſsa di tuorli, e polui di coſe, che aſtergono, & ſcaldatili inſieme, ne ſpremono l'olio. Altri a queſto e fetto meſchiano con l'olio tratto da i tuorli ſemplicemente liquori, che chiamano di balſamo artefiциali, ad eguale portione, & le operano caldo con feliciſſimo ſucceſso:

V   & perche

& perche ſuole eſſere ad alcuni ſpiaceuole, & graue di odore, lo compõgono poſcia che è fatto, con ottimo muſchio, & ambra eletta.

Olio di frumento di Meſue.

L'olio di frumento ſana la ruuidezza, & aſprezza de la pelle, le uolatiche, le fiſtole, & crepature cauſate da frigidità, & ſiccità. ſpremaſi il grano fra due lamini, ouero piaſtre di ferro affocate mediocremẽte, & ricogliaſi lo olio. ouero ſi deſtilla per boccia al modo di quello de' Filoſofi, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nell'olio di frumento.

Queſti due modi di fare l'olio di grano ſono detti da Meſue, & ſono chiariſſimi, quantunque non ſi oſſeruino; percioche piu laudaſi queſto olio fatto per diſcenſorio con due pignate, nel modo che qui ſotto dirẽmo di quello di ginepro. le due piaſtre di ferro poſſono eſſere vna di quelle forme, con cui ſi fanno le cialde, & ſono attiſſime per i loro manichi a chiuderſi & aprirſi.

Olio di ginepro.

L'olio di ginepro emenda le infettationi de la pelle, & ſtrugge oltre modo l'impetigine, & ſerpigine. Gioua piu che altro all'inuẽtioni de le gambe, che chiamano molti mal morto, & al cancro, & a le uolatiche; & a le ferite maluagie, & a tutti gli altri dolori del corpo cauſati da humori frigidi, come ſpaſmo, paraliſia, tortura, & ſimili: leua tenuto in bocca la doglia de i denti nata da frigidità di catarrho. Et è ne tempi di peſte di tanto vtile, & valore, che vntiſene i polſi, le nare, e le tempie preſalua da la peſte contagioſa. Il modo di farlo è il ſeguente. ſi prendono due vaſi di terra bene inuetriati, & fatti di modo, che poſto l'vno contro a l'altro, ſi baſciano le bocche, & s'incaſtrano inſieme beniſſimo, ſi mette quel piu largo in vna foſſa fatta ne la terra, con vna piaſtra di ferro ſopra ſottile, & pertugiata, minutamente. Poi ſi empie di legno di ginepro l'altro vaſo, tagliato i minutiſſime ſcheggie, con la bocca a l'ingiù & s'incaſtra col uaſo ſotterrato, luttãdo beniſſimo di fuora quel di ſopra pieno di legno con luto di ſapientia. A cui attorno ſi fa poi vn pauimẽto di legne, ò di carbone, & ui s'accende il fuoco, & tanto ui ſi continua, che ſcenda giù nel uaſe vuoto il liquore de l'olio, ilquale poi ſi raccoglie, & vſaſi nel purgare le ſordezze del l'vlcere.

Oſſeruatione nell'olio di ginepro.

Queſt olio fatto di legno di ginepro per deſcenſorio è quello, che ſcriuono quaſi tuti gli autori, & il piu oſſeruato anchora: benche molti altri ſiano, che laudano molto il trarlo per boccia chimiſticamente. ſi puo parimẽti ad amendue i modi fare quello del legno guaico, detto volgarmente legno ſanto, adoperato da Medici ne tumori, & vlcere del male frãceſe. Et coſi ancora del legno fraſſino ottimo a gli affetti đ la milza. Et di altri legni ancora graſſi, & ſucolenti, & di bacche, & di ſemi, ſi come

come fanno alcuni quello di pigne con i due vaſi per diſcenſione, tenuto nel mondificare la pelle molto eccellente, & quello di bacche d'edera digniſſimo, & valoroſo a la doglia artetica per cauſa frigida, & la paraliſia, & ſimili.

Olio di termentina.

L'olio di termentina conferiſce a l'infermità frigide de nerui, & a le doglie, & paſſioni de le giontnre, & ſana le ferite fatte di nuouo. hora ſi toglie de la commune termentina detta in molte parti larigna, & largato anchora, la quantità, che ſi vuole, & metteſi in vna retorta di vetro aſſai capace con alcune petrelle dentro, ò arena lauata, che lo ſoſfondi il gonfiarſi, & lutatola col ſuo recipiente ſi lembica in fornello, ponendo eſſa boccia in uaſe ſemipieno di arena, ò cenere, & ricogliànſi i tre liquore ſeparatamente, che ne vſciranno. Il primo ſerà chiaro come acqua, il ſecondo di colore d'oro, il terzo foſco, & negro.

Olio di mirra.

L'olio di mirra mantiene la carne morbida, paſtoſa, e la fa luſtra, & vaga, & leua le cicatrici. a farlo ſi aleſſano in pura acqua quella quantità, che ſi vuole d'uoua, & fatte dure ſi fendono pel lungo, & traſſene il roſſo, nel cui luogo ſi met te di buona mirra poluerata, & ſi legano cō vn filo. Poſcia ſi ſoſpendono in luogo humido, & propriamente in vna cantina da uino, doue a poco a poco ſi raccoglie in vaſo di uetro il liquore, che ne ſtilla.

Oſſeruatione nell'olio di mirra.

L'olio di mirra fatto a queſto modo per humettatione, non è tenuto, ne preparato da Speciale alcuno. lo coſtumano le donne ſolamente nella decoratione, & nell'abbellimento della loro pelle. Et già noi come hora ci ricordiamo, eſſendo in Roma in età pure giouanile, moſtraſſimo ad alcune gētildōne, che in vn loro tinello a baſſo della caſa ci menarono a ueder colare queſt'olio giu da cerca uenti vuoua fra due botte appeſi ad vn legno, che per farne quantità maggiore, ſi poteua col modo medeſimo cuocere dentro di vna ueſica molti chiari d'uoua rotti alquanto inſieme, e gettatane la ueſica, fenderne pel mezo le chiara, & incannarle di forma aſſai capace, & empire poi il uacuo di eletta mirra ben peſta, & procedere al loro modo.

Olio di tartaro.

L'olio di tartaro mondifica, & deruga la faccia, & la pelle, & leuane q̄l le macchie, che per melanconia ſogliono auuenire dopo il parto, & temprato anco con acqua pluuiale, & bagnatine piu fiate i capelli, gli biondiſce. Vale ancora ad ogni ſcabia & impetigine, & alla manantia del capo. hora coſi ſi fa. Tritaſi quel tanto, che ſi vuole di tartaro bianco, & dentro di vn vaſo nuouo di terra ſi abbruſcia in fornace, ò in altro fuoco grande, ſino a tanto che ſi candiſca, & prenda colore di aria, oue

ro fattane vna maſsa dentro di vna carta, ò in tela, ſi abbrugia ſotto a viui carboni. ſi mette poi coſi abbrugiato in luogo humido i vn ſacchello di tela, acuto di forma, ò ſopra di vn marmo polito, fatto in guiſa con le ſponde, che da vn lato ſolo ne coli l'olio, & tanto ui ſi laſcia, che quaſi tutto il tartaro ſi riſolua, & ſcenda giù il liquore, ilquale ſi raccoglie, & ſerbaſi in vaſe di vetro. Alcuni tolgon una parte di tartaro nitro, & tanto altro ſalnitro, & meſchiatigli inſieme gli accendono, e brugiato il ſalnitro metton il tartaro in vna veſica, & poſtola in vna caldaia di bollente acqua, vi ſi diſſolue ſubito in olio. Altri puramente lo lembicano a uetro, ch'vſcitane la prima acqua, ne rieſce poi la ſeconda in olio.

Oſſeruatione nell'olio di tartaro.

Queſto olio di tartaro, ouero di greppola (che coſi chiamano alcuni il tartaro, & alcuni raſina di botte, e forſe queſto vltimo nome per raderſi ella da quelle, dopo che poſtoui dentro il vino, ui ſi concrea lapidoſa, per eſsere parte terreſtre del uino, per lungo moto, & ebullitione di quello) è che ſi oſserua, fatto però al primo modo. Et quantunque tēga, & habbia alquanto del mollitico ontuoſo, è nondimeno piu toſto acqua agriſſima, che olio. Et alcuni per farlo di colore piu roſseggiante, togliono il tartaro dopo peſto che l'habbiano, & lo macerano in fortiſſimo aceto, & lo riuolgono in vna tela bagnata in acqua, & la circondano con ſtoppa, & lo cuocono ſotto le bragia, & dopoi poſtolo ò ſul marmo, ò nel ſacchello ve lo laſciano tanto, che ne cada l'olio.

Olio di ſolfo.

L'olio di ſolfo è di virtù cauſtica. uale al cancro, alle fiſtole, alle ferite antiche, all'vlcere del naſo, della bocca, della gola, & doue ſia biſogno di corrodere, & mortificare. Si fa egli a piu modi. però prendono alcuni di ſolfo purgato, & trito onze tre: di terebentina tanto altro, di olio roſato libra vna, di vino odorato onze quattro, e bollono ogni coſa inſieme fino al conſumare del vino. Altri togliono ſolfo trito & farina di frumento per ciaſcuno eguale portione, & inſieme gli lembicano a vetro. Altri tolgono ſolfo trito ſottilmente, & lo meſchiano con olio puro di oliua, e lo lembicano a boccia. Altri ſtruggono il ſolfo, & inſieme vi meſchiano tanto altro matone peſto, & paſsatogli vna volta per boccia, meſchiano eſso liquore vſcito col rimanente, & lo ripaſsano di nuouo. Altri prendono due parti di olio di ſeme di lino, & vna parte di ſolfo peſto ſottilmente, & meſchiatigli inſieme in vn vaſo bene otturato ſepelendolo nel letame per due giorni, ricogliono poi lo olio diuenuto chiaro, & purgato. Altri abbrugiato il ſolfo con acqua di uita lembicano a uetro poi la ſoſtanza rimaſa. Altri (& queſto come il primo olio di tartaro è acqua agriſſima) abbrugiano il ſolfo, & dal groſſo vapore, & fumo che manda, ne riccolgono con vn capello di vetro

ò di

ò di terra il liquore, che ſu ſalendo vi ſi cōcreà attorno, & che poi all'acqua ſomiglieuole cadde giù in vn bacino, ò uaſo di terra piatto: nel cui mezo dentro di vn vaſo picciolo col capello di vetro accomodatamente ha da ſtare, & abbrugiare il ſolfo. queſto vltimo olio è, che oſſeruiamo noi, & è à ciò che di lui è detto, valoroſo: & noi ſappiamo di certo, che poſte ne alcune goccie cō pura acqua, e fregatiſene con vna pezza i dēti, li condiſce mirabilmente, & aſſoda, & fortifica le gengiue. Vogliono quaſi la piu parte, che nel fare a tutti i modi queſt'olio, ſi tolga di quella fatta di ſolfo citrino, detto uolgarmente ſolfo uiuo.

Olio di philoſophi di Meſue.

L'olio de Filoſofi, che anchora olio di ſapientia, benedetto, diuino, ſanto, & di perfetto magiſterio l'hanno molti altri chiamato: è olio, nelquale ſi ſono cōcordati gli antichi, & hāno di lui verificato eſſere di occulte vtilitadi, & in molti effetti efficaciſſimo: ſcalda, e diſſecca, penetra, digeriſce, & cōſuma la ſuperfluità, & materie ſcremētoſe: conferiſce all'epilepſia, a le uertigini, a la paraliſia, gioua grādemēte a la obliuione, & a l'infermità frigide de nerui, de ginocchi, de le gionture, & a la poda & al dolore del doſſo, de le reni, de la milza, de la ueſica, & de la magra, trice. Haſſi queſto olio di piu fatte (quantunque ſieno di due ſpecie ſolamente) l'vno è naturale, che ſi raccoglie ſopra a l'acqua d'alcune fonti minerali, delquale enne di tre maniere, cioè, il quaſi bianco è il piu ottimo: il roſſo, e'l mezano, & il negro, & groſſo è il peggiore: & in certe iſole ancho del mare, dette Scopoli, ſi raccoglie, e chiamaſi q̄ſto Naphta. L'altro è artificiale, & faſſi con l'arte del fuoco a queſto modo. Tritaſi di que matoni che ſi hanno piu antichi, & di terra roſſegianti in picciole parti, & coſi rotti s'infuocano con fuoco di carbone, tanto che fatti ben rouenti roſſeggiano, & s'eſtinguono coſi diuenuti, in olio di roſmarino, ò in olio puro chiaro, & antico, & inſuppati bene de l'olio, ſi laſciano ſeccare. Poi ſi poluereggiano, & chiudono in uaſo col capello lutato con loto alchimiſtico col ſuo recipiente, & ſi lembicano in vna fornace di bragie acceſe: & raccolto l'olio ſi ſerua, & s'amminiſtra doue è neceſſario, & è poi tanto megliore, quanto piu s'inuecchia, & ſi fa antico.

Oſſeruatione nell'olio de Philoſophi.

E ueramente da credere, che nella ſpecie prima di queſto olio di Filoſofi ſia da cōnumerare ogni bitume, cōprendēdoui ancora l'olio petroleo, pure ſpecie, ſi come bene fa conoſcere Meſue nella deſcrittione di queſto olio chiaramēte, & Dioſ. ancora nel capitolo de l'aſphalto, del bitume, & a tutti gli altri di bōtà anteposto, & piu quādo allhora è ottimo che riſplēda a guiſa di porpora, & ſia pōderoſo, gagliardo di odore, e di natione giudaico, & nel capitolo ſimilmēte de la naphta liquore bitumoſo, & è q̄llo propriamēte del lago di Babilonia, colquale la grā Regina

 Semira-

Semiramis fece la famoſa muraglia di detta Babilonia, auuenga che nõ s'indura, ne ſi condenſa al modo de l'aſphalto. Il ſecondo fatto per arte di fuoco non lo prepara ſpeciale alcuno: ma ſolamente è fatto da alcuni alchimiſti, oſſeruando eſſi piu toſto nel farlo il modo, che ſcriue Raſis nel ſuo antidotario, & il ſeruitore Albucasi nel ſuo libro, che queſto di Meſue, ch'in vece de' matoni antichi togliono de noui, non tocati ancora da l'acqua, che in queſto eſſere aſſai piu, & meglio s'inſuppano d'olio, & gli ſpezzano in pezzuoli conueneuoli, & gl'infuocano piu, & piu volte, amorzandogli ſempre in olio commune, gli tritano poi, & chiuſigli in vna boccia ben lutata, & tanto capace, che la terza parte ne reſti vuota, gli lembicano a fuoco ordinato, che ſia poco nel principio, & ſi creſca poi di mano in mano. Il primo liquore che n'eſce, è ſimile all'acqua. L'altro dipoi vien nero, & vntuoſo, & queſto è l'olio, a cui danno gli autori tanta facoltà, che in virtù s'aſſomiglia al balſamo: & dicono poterſi adoperare per quello, la cui compleſſione è calda, & di tanta ſottilità, che vntoſene l'vn lato della mano, trapaſſa toſto da l'altro lato, & queſto ſia il fine de gli olij, che oſſeruano nelle ſpeciarie gli ſpeciali anchora che molti, & molti altri ne coſtumano con queſto: magiſterio coloro, che lembicano: ſi come quello de l'antimonio, di calce, di cera, di mele, di vitriolo, e ſimili, & quinte eſſentie ancora, che tutti ottimamente deſcriue nel ſuo Theſauro Euonimo Tedeſco, & che ſperiamo anchora, che ſcriuerà M. Pietro Andrea Matthioli, & M. Gabriele Fallopia, Medici ambedue eccellentiſſimi, & tanto liberali al mondo.

Il fine de gli olij.

DISTINTIONE DELLI VNGVENTI.

TVTTI quegli ſpiſſamenti compoſti di olij, di cera, di graſcia, di ragie, di gomme, e d'altri ſemplici miſturati, ſe hanno conſiſtenza ferma, cremata, & attiſſima allo ſtenderſi, ſi chiamano vnguenti: nome tratto da vngere. Linimenti ſono quelli, che cremati imitano nel corpo il molle, & tenero olio tale, quale è appreſo dal gielo. Hanno queſti vngimenti tanta affinità con gl impiaſtri, & cõ i ceroti, che gl'iſteſſi autori gli hanno inſieme deſcritti, & collocati in vna medeſima diſtintione, ſenza pũto curarſi, di nominare l'vna compoſitione col nome dell'altra. Et auenga, che noi ancora, ſenza potere eſſere ripreſi haueſſimo potuto oſſeruare tal ordine, habbiamo nondimeno a fine piu regolato voluto porre gli vnguenti, & gli empiaſtri, & gli ceroti ſeparatamente nel proprio modo, che in bottega ſono da noi tenuti, & che tengono quaſi tutti gli Specia li: quantunque molti poco ſi curano, qual ſtia prima, e qual dopo. ſono le fatte di queſti medicamenti, e nell'uſo, & ne l'eſſere differenti, & coſi ſono ancora nel nome. Gli vnguenti ſi coſtumano ſottili, gli empiaſtri groſſi, & gli ceroti mediocri: la conſiſtenza de gli vnguenti, e quella de gli empiaſtri è di vna medeſima ſomiglianza. Quella poi de i ceroti è di forma aſſai piu dura, & tenace, ſomigliante a la pura, & ſemplice cera, da laquale ne hanno eglino forſe hauuto il nome, & queſti ſi fanno in quella guiſa di paſtelli, che chiamano tutti maddaleoni.

Vnguento roſato di Meſue.

L'vnguento roſato ſpegne le infiammagioni, l'eriſipile, e il fuoco per ſico, conferiſce al dolore di teſta per caldezza, & amorza gli ardori del lo ſtomaco, e del fegato. ſi compone in tale maniera. Prendaſi di ſonza di porco freſca ſtrutta, & noue fiate lauata con pura acqua calda, & tant'altro con acqua fredda, la quantità che uuole, con laquale ſi meſchiano ad uguale portione roſe roſſe trite minutamente, & ſtate coſi per ſette giorni in macera, ſi cuoce, & ſi cola agiatamente, & da capo rinouatone la ſonza, altrettante roſe, & fattole ſtare per ſette altri giorni inſieme ſe gli fonde ſopra la metà di ſucco di roſe racente, & la ſeſta parte di olio nuouo di amandole dolci, & ſi ricuoce fino a la conſumatione del ſucco, & fatto l'vnguento ſi ſerba. Et quando vi ſi aggiunge nel cuocerlo opio dirotto in acqua roſata, è piu valoroſo, & maſſimamẽte a conciliare il ſonno.

Oſſeruatione nell'unguento Roſato.

Queſto vnguento roſato è vſitatiſſimo: ma non però da tutti gli ſpe ciali è preparato ad vn modo iſteſſo. Lauano la piu parte la ſonza mol te volte con acqua calda, & con acqua fredda, & vi incorporano ſeco lauata che l'habbiano, e giettata l'acqua (che beniſſimo ſe ne trahe ella fuora, poi che ſia raffreddata) buona quantità di roſe tagliate: & laſciatele in macera vna ſettimana, v'infondono ſopra ſucco di roſe a diſcrettione, e ſenza porui l'olio de le amandole, ben che ve ne mettano alcuni, fanno bollire ogni coſa inſieme a lento fuoco fino al conſumare del ſucco, & fattane poi colatura, la riſeruano per l'vnguento. Ma perche ſi ſtima, & ſi aggradiſce aſsai in queſto vnguento la candidezza, s'ingegnano molti nel farlo, che ella vi ſia. Onde bogliono queſti tali la detta compoſitione in doppio uaſo, che chiamano di maria; & poi colatala con deſtrezza leggiermente la ſeruano. Altri lauata che habbiano la ſonza, & gettatane l'acqua, la bollono con ſucco di roſe, & la colano, & vi meſchiano alquanto di oliodi amandole freſco. Altri, & non inutilmente (che oſſeruato noi queſto modo ci è riuſcito brauamente) lauano, come è detto, la ſonza, ouero per i'pedirſi piu toſto, attenendoſi a la regola di Dioſc. ne la purgatione de graſſi, la bollono tanto cō pura acqua, che ne perda eſſa ſonza in tutto'l proprio, naturale, & male odore, & laſci quanto che ha di ſalſo, & di mordace, & diuenti di temperie piu pura, & agile al prender la virtù, & l'odor de le roſe. Il che fatto la ribollon di nuouo con acqua di roſe, gettatane però la ſemplice di prima, & coſi purgata, & bollita, & fatta odorata, & leuatane l'acqua di roſe, vi meſchiano conueneuole quantità di roſe minucciate, & ſtate in macera ſette giorni, & fattane come vna maſſa, la mettono ò ſopra di vno ſtaccio, ò ſopra di vna tela in luogo, doue poſſa il ſole, o'l calore del fuoco di carbone, & ne cogliono in vaſe netto di terra la ſonza, che ne ſcende giu ſtillando a poco a poco, & per ogni parte che ſia, ve ne meſchiano la ſeſta di olio freſco di amandole dolci. Et è a queſto modo fatto l'vngnento bianchiſſimo, luſtro, odorato, & virtuoſo della medeſima facoltà, quanto che fuſſe cotto col ſucco. Ilquale per piu ſua candidezza lo laſciano per quindeci, ò uenti giorni al ſole feruente in vno catino netto di terra, & raccolta da ſe la parte di ſopra fatta piu candida, la ſerbano diligentemente.

Vnguento ſandalino di Meſue.

L'vnguento ſandalino eſtingue potentemente l'infiammationi, & l'intemperie calde dello ſtomacho, del fegato, & de l'altre patri. a farlo, toglionſi di roſe dramme dodeci, di ſandali roſſi dra. dieci, di ſandali bianchi, & citrini ana dramme ſei, di bolo armeno dra. ſette, di ſpodio dramm. 4. di canfora dram. 2. di cera bianca dramme trenta, di olio

roſato

roſato libre vna,& meza: ſi fa vnguento,& lauando l'olio, & cera ſarà piu efficace.

Oſſeruatione nell'vnguento ſandalino.

Nella deſcrittione di queſto vnguento ſandalino, che ſotto nome di ceroto ſi legge ne i teſti di Meſue, non vi habbiamo di mendoſo altro trouato, ne che meriti correttione, che la quantità dell'olio. mancata da quaſi tutti gl'interpreti (benche non vitioſamente) di libra meza, non ne ſcriuendo ſe non vna integra. I ſandali a cagione di piu roſſa viuacità del colore ſi peſteranno inſieme ſottilmente ſpruzzandogli con alcune goccie d'acqua roſa. Il bolo armeno ſarà dell'ottimo orientale, & tritaraſſi da ſe beniſſimo: la canfora ſi potrà liquefare con poco d'olio.

Vnguento infrigidante di Galeno, tratto da Meſue.

L'vnguento infrigidante di Galeno eſtingue valentemente gli ardori delle febri, & mitiga la doglia di teſta calida, e pulſatiua. hora pigliaſi di cera bianca onza vna, d'olio roſato fatto d'olio omphacino (che queſto è la radice dell'vnguento) onze quattro: di acqua di fonte chiara, & frigidiſſima, quantità che baſti a lauare l'olio di piu lauationi, che quanto maggiormente ſi laua, tanto piu ſi fa eccellente: in vltimo ſi cõquaſſa con vn poco d'aceto chiaro, & bianco. & ſerbaſi.

Oſſeruatione nell'vnguento infrigidante.

Interuiene a queſto vnguento infrigidante il medeſimo, che al roſato, che non tutti lo compongono ad vn modo iſteſſo. Sogliono quaſi tutti i diſpenſatori nel farlo liquefare la cera, & l'olio inſieme, & ſubito liquefatti, fonderui ſopra pura acqua frigida, & dibattere gagliardamente cõ vna ſpatola ò di legno, ò di ferro, col mutarui piu, e piu fiate l'acqua, mouẽdolo nella fine cõ moderata quãtità di aceto biãco, & per odorarlo anchora l'agitano piu volte cõ acqua lẽbicata di roſe. Et ſi credono molti, che per queſta vltima agitatione n acquiſti l'vnguento oltre a l'odore piu aſſai di perfettione, indotti queſti tali dalla ſententia forſe, in cui piu l'affermano il Thertoneſe, e'l Suardo, efficace, & cõfortatiuo, laquale da piu ſaui reprobata, fa conoſcere quãto ſe ingannano pel difetto dell'acqua roſa, nõ cõueneuole in q̃ſto vnguento, p la ſiccità che eſſa tiene cõtraria all'intẽtione di humettare, & infrigidire, che tiẽ l'vnguento, & per nõ eſſere ancora, come la vuole l'autore, di ſi vehemẽte frigidezza, quanto è la cõmune ſurgiua di pozzo, ò di fonte frigidiſſima puramente, ſenza hauere pũto di mordacità, atta allo infiãmarſe & alterare lo vnguento. Ma laſciamo noi queſte parti appartenẽti a medici, & ſeguitiamo il coſtume di molti nel cõporre l'vnguẽto, dalquale noi quaſi s'erauamo dipartiti. Sogliono alcuni p farlo piu bianco (che nõ poco vi deſidera ogni vno la biãchezza) torre lo olio roſato fatto di olio maturo, & che di tẽpo paſſa l'anno, & ſe aggiũge anco alli due no'l

rifiutano,

riſcaldo, & cō la cera, come è detto, ne fanno l'vnguēto. Altri nō l'olio roſato, ma tolgono il cōe, cercandolo pure maturo, & di quella fatta, che biancheggia. Et fatto con queſto l'vnguento, lò lauano piu volte con acqua di fonte, con aceto, & con acqua roſa. Altri tenendo l'ordine di Galeno nel x. del Methodo, doue eſſo ſcriue queſto vnguento, ſtruggono la cera con l'olio, no'l tollendo però acerbo, come l'inſegna Galeno, a doppio vaſe, & ſtrutti che ſieno, mettono a rinfreddare il vaſe, doue ſono dentro, in altro vaſe pieno di acqua fredda. Et cremato che ſia l'vnguento, lo lauano, & rilauano ſpeſſe volte con acqua frigidiſſima. Altri (& queſto anchora è di mente di Galeno) lauano in vna inghiſtara, ò in altro vaſe lo olio primamente da ſe con pura acqua, ouero lo bogliono in vna pignata ſopra a fuoco di carbone, ò di legna, & poſcia raccoltolo puro, & chiaro, & fattone l'vnguento con la cera, a doppio vaſe lo lauano aſſaiſſimo con ſemplice acqua, & ſerbanlo. Queſti due modi vltimi ſono, che tra tutti gli altri ſi laudano per i migliori. Ma non già per queſto auuiene, che ſia fatto l'vnguento perfettamente, per l'olio, che non tolgono omphacino, nelquale conſiſte la perfettione tutta, & l'eccellenza dell'vnguento, ſi come beniſſimo fa conoſcer Gale. nella fine del ſeſto libro del regimento della ſanità, doue dice egli di meſchiarui la cera a cagione ſola d'iſpeſſirlo, & tenerlo che non ſcorra. Et Meſue ancora ne la deſcrittione iſteſſa dice eſſerne l'olio omphacino la ſua radice, cioè l'iſteſſo fondamento. le cui parole per leggerſi coſi con mal ſenſo ne teſti latini, Et ſit radix olei, dettero gia animo ad vno ſpeciale Napolitano, mentre erauamo in Roma, giouanetto, di volercele rendere chiare: ma con ragioni però trabocheuoli, ſu le quali facendoſi egli grande, voleua pure cō ogni sforzo, che s'intendeſſero alla chiarezza de l'olio, & non già, come gli approuaſſimo noi, all'acerbità. Fu detto ſpeciale da noi coſi conuinto in queſto, come fu ancora nel modo di farlo bianchiſſimo, nelquale pure molto vi ſi uantò. Ne in altra guiſa lo faceſſimo, che ſtruggere la cera & l'olio inſieme, & laſciarli coſi ſtrutti infreddare da ſe: Et diuenuti cremi lauarli piu fiate con pura acqua, & toglieſſimo propriamente del medeſimo olio, & cera, che tolſe egli. Diuenne l'vnguento fatto a queſto modo candido molto: benche il migliore ſuo colore ſia quando, che oltre alla cādidezza ſia luſtro, & ritragga alquanto al verde, che ſempre ſi conoſcerà egli pfetto, & maſſime ſe ſia fatto d'olio roſato immaturo. Nel conſeruarlo non ſerà ſe non ottima coſa, ſe nel vaſe doue ſarà egli riposto, ſi metterà ſopra tanto di acqua freſca, che lo ſoprauanzi, mutādo uela ancora, ſe ſarà di tempo di eſtate, due volte almeno la ſettimana.

Vnguento populeon di Nicolò.

L'vnguento populeon concilia il ſonno, & mitiga la doglia del capo nata dal calore delle febri acute, ſe ne vngono i febricitanti le tempie,

pie, i polſi, le piante de le mani, & de li piedi, irrigando lo vnguento cō
olio roſato, ouero violato. ma a farlo ſi prendono de gli occhi, che
ſpontano fuori le pioppe nel germogliare ſuo primo delle frondi li-
bra vna, e meza: di foglie di papauero negro, di mandragora, le ſommi
tà piu tenere de roui, foglie di hioſciamo, di ſolatro, di lattuca, di viole,
di lappe, ombilico di venere, ſempreuiua maggiore, & minore per
ciaſcuno onze tre: di ſonza porcina freſca, & non ſalata libre tre. ſi pre
para a queſto modo. ſi peſtano le herbe, & s'incorporano con la ſonza,
& faſſene vna maſſa, & ſi laſcia coſi per otto giorni. Poſcia ſi rompe in
picciole parti, & ſi bolle a lento fuoco con quātità ſufficiente d'ottimo
vino, tanto che ſi conſuma. Poi ſi cola, & ſi ſerba.

Oſſeruatione nell'vnguento populeon.

Scriue Nicolò di Salerno nelle facoltà di queſto vnguento, potere,
vngendoſene ſopra l'ombilico prouocare il ſudore: ilche noi iſtimā-
do ſcorrettione, & che piu toſto voglia dire, di ripercoterlo, l'habbia-
mo laſciato di ſcriuerlo, laſciando queſta parte a medici. Il Suardo &
altri ſcrittori hanno nel peſo de ſemplici alterata la deſcrittione. ſer-
uano i ſaui diſpenſatori nel diſpenſarla queſto ordine. Fioriti che ſie
no ne la ſua ſtagione, la propriamente nel Marzo, e ne l'Aprile gli
occhi, che chiamano alcuni gemme de le pioppe gli raccogliono, &
peſtangli ſubito, & gli ammaſſano con tutta la ſonza, & coſi gli laſciano
inſieme, fino a tanto che là di Maggio, & di Giugno ſieno creſciute le
herbe nel ſuo vigore, lequali medeſimamente raccolte, & peſtate, le
meſchiano con la ſonza ammaſſata con li piopini: & fatto di tutti vna
maſſa integra la laſciano almeno per vna, ò due ſettimane in macera.
Et dipoi, ſi come è detto ne la deſcrittione, la fanno bollire con vino
bianco, che ſi conſuma. Et queſto conoſcono allo ſcemare del fumo, ò
che buttatane vna goccia ſul fuoco non ſtrida. Poi la colano con la ſpre
mitura, & cremata che ſia, ne raccogliono l'vnguento di ſopra, & ſer-
banlo. Et perche vi ſono luoghi, oue non naſcono mandragore, nè l'om
bilico di venere, ſuppliſcono per la prima con altrotanto di foglie
di hioſciamo, & per la ſeconda con ſempreuiua, de la maggiore però,
& hanno ancho auertenza nell'elettione che fanno de la minore. laqua
le è la vermicolare, di eleggere di quella fatta, che non tiene del morda
ce: percioche queſto è qualità contraria all'intentione, & facoltà de
l'unguēto, ſi come beniſſimo accerta Carlo Stefano nell'herbe de ſuoi
horti, & il Cordo nel ſuo diſpenſatorio.

Vnguento ſtomacale magiſtrale.

Faſſi uno vnguento ſtomachale, che fortifica, & conforta lo ſtoma-
cho valentemente, & rimoue l'oppilationi, la uentoſità, la nauſea, il do
lore, & fa ottima la digeſtione: però togliono di olio nardino, olio ma
ſticino, olio mirtino, olio di cotogno, & di aſſenzo per ciaſcuno onze

quattro,

quattro, di olio roſato onze due, di cera citrina onze cinque, di legno aloe, garoffani, noci moſcate, macis, calamo aromatico, zedoaria, roſe roſſe, mētha ſecca, fiori di lambruſca, & coralli roſſi, per ciaſcuno dramme ſei.

Vnguento pettorale magiſtrale.

Si vſa vno vnguento pettorale, che leniſce il petto, digeriſce, ammorbida, leua il dolore, & facilita lo ſputo, ilquale ſi fa coſi. ſi pigliano di olio uiolato onze ſei, di olio di amandole dolci onze quattro, di boturo vaccino freſco onze cinque, di olio di chamomilla, & di gigli bianchi ana onze tre, di cera bianca onze quattro, di muccagine, di ſeme di cotogni, di fien greco, & di tragacantho tratti con acqua di orzo, ò di viole ana onze due, di poluere d'ireos onze vna, di zaffrano drāma vna, ſi liquefanno gli olij, la cera, & il boturo inſieme. Poi ui s'aggiungono i muccilagini, & ſtangheggiaſi, & in vltimo le polui, & ſerbaſi. ſi para ancho in altro modo, & queſto coſtumano molti. ſtruggonſi inſieme di olio di amandole dolci, di camomilla, & uiolato ana onze ſei, di boturo freſco, graſſo di gallina, e di anitra ana onze quattro, di cera bianca onze cinque, & ſtrutti che ſieno, ſi lauano piu volte con acqua di orzo, & in fine ui s'aggiungono d'ireos poluerato dram. ſei, di zaffrano dramma vna, & vſaſi.

Vnguento cordiale magiſtrale.

A far vn vnguēto cordiale tēperato, prendaſi di olio di nenufari citrini lib. 1. di cera bianca on 4. di ſandali roſſi, ſandali citrini, legno aloe, ſeme d'acetoſa, & coralli roſſi ana dram. 2. di margarite dr. 1. di canfora, & zaffrano ana ſcro. 1. lauaſi primamente l'olio & la cera, ò con acqua di roſe, ò di nenufari. Poſcia gittata l'acqua ſi fa l'vnguento cō buona arte, & ſerbaſi molto degno.

Vnguento ſplenetico magiſtrale.

Queſto vnguento ſplenetico uale al dolore, a la durezza, & oppilatione de la milza. ſi prepara coſi: toglieſi di olio irino libr. 1. di olio di cappari onze 4. di olio di chamomilla, & di giglio bianco ana onze 2. di medolla di uitello onze 3. di ſucco d'artanita, & di brionia onze 6. di cera flaua onze v. ſi bolle ogni coſa inſieme fino al conſumare de ſucchi. Poi ui ſi aggiungono di hyſſopo humido onze 2. di armoniaco, & bdellio diſſolti in aceto ana onze 3. di cetrach, agno caſto, tamarice, ruta, & ireos tutti poluerati ana onza vna, & ſerbaſi. ouero in altro modo, & q̄ſto mollificādo, & riſoluēdo ſana valoroſamente. ſi togliono di olio di amandole dolci recēte, olio di anetho, & graſcia di oca ana onze quattro: di muccagine di fien greco, di ſeme di lino, & radici di althea ana onze due: di cera noua quanto baſta, & faſſi vnguento con bon'arte, & vſaſi.

Oſſerua-

Oſſeruatione.

Tra le molte,e molte deſcrittioni,che s'vſano di queſti ſei vnguenti magiſtrali,queſte ſono, c'habbiamo elette, conoſciute, & oſseruate ſempre per lungo vſo fideliſſime,& certiſſime in quel tutto ch'elle promettono, lequali eſsendo co ſuoi ſemplici, & del modo del comporle chiariſſime,non è accaduto, che ſopra gli habbiamo diſcorſo, ne detto altro.

Vnguento d'hartanita minore di Filone.

L'unguento d'hartanita minore riſolue le poſteme, & durezze de la milza,e le ſcroffole.a farlo pigliãſi di ſucco d'hartanità, viſcoſità tratta da le radici de la felice,& ſucco d'eboli p ciaſcuno onze 8. di ſucco dell'eſtremità,ouero foglie del tamarice onze 2.d'olio irino lib. 2.d'hiſſopo humido drã. 5.d'armoniaco,& bdellio per ciaſcuno drã. 1. e meza, di ſcorze di radici di cappari oncia vna & meza, di ſpigo nardo dram. tre,di cera quantità ſufficiente, & di aceto quãto baſta ad incorporare.

Oſſeruatione nell'unguento d'hartanita.

La cagione non habbiamo noi oſseruato,perche Meſue nel deſcriuere queſto minore vnguento di hartanita(coſi detto minore a differenza di quel detto d'hartanita maggiore ſolutiuo di Aleſsandro) potendo aſsai bene,& eſsendo'l medeſimo, ſiano auenute molte diſcordie, e differenze vedute in diuerſi ſuoi teſti, & nel peſo de ſemplici, ponendoui molti le drame per onze,& per contraro le onze per dramme.Ma che altro errore vi è maggiore di quello, che ſcriuono i Reuerendi di Aracel[illegible]'hauédo eſſi tolto impreſa di rendere chiara,& corretta ogni comp[illegible]tione dello antidoto di Meſue, affermano ſu queſta douere eſſer lo hiſsopo humido onze xv. per hauerlo coſi trouato, dicono, in Meſue nel capitolo della rathanita. Doue ſi lege, benche ſcorrettamente, queſto unguento, & lo altro maggiore, che non è in vſo. E lo antore di queſto minore quello Ebreo Medico eccellente tanto da Meſue ne ſuoi ſcritti,& da pin altri Arabi commemorato, ſi come beniſſimo ne foſſimo noi accertati, mentre erauamo in Narni con M.Celeſtino di Caliſtro,a queſto modo.Ragionauamo col Mag. M. Audrea Antrazin[illegible]dico dottiſſimo di Macerata, & per Fiſico condotto da la Commun[illegible]& Signoria Narneſe,della cõpoſitione del Filonio Perſico, laquale ritrouata ſu l'autore iſteſso pure di queſto nome Filone, c'haueua egli appo di ſe, nel quale piu oltre ſeguendo incontrammo in queſta di queſto unguento,ne le parole medeſime,ne lequali lo habbiamo noi deſcritta. Accertando però egli nel principio del ſuo fronte eſsere l'autore ſuo proprio il nominato Ebreo, & da lui poſta nel ſuo antidotario. Laquale da noi ricopiata allhora, & portata dipoi a Roma faceſſimo con eſsa, & altre ragioni, che i Reuerendi di Araceli credettero,& conobbero l'erro re commeſso. Il modo, che vi oſseruia-

mo

mo nel compor lo è facile, che non vi è altro di faticoſo, che il traggere la viſcoſità de le radici delle felci, laquale ſi tragge ageuolmente con infonderle per vn giorno ne l'aceto, & ſpremerle poſcia, che altrimente il trarla da ſe ſola è coſa difficile, eſſendo troppo tenace: laquale tratta che l'habbiamo, & con gli altri due ſucchi non purificati meſchiatala, & con l'olio, & con la cera & fattigli inſieme bollire a diſcrettione, vi aggiungiamo l'hiſſopo, & l'altre coſe, & confettiamo l'vnguento, & ſerbiamolo.

Vnguento di Conteſſa del Varignana.

Io veramente ne la riſtrettione de meſtrui accerto l'iſperienza mirabile di queſto vnguento d'induſtria noſtra ritrouato per biſogno de la Conteſſa Vandreſe noſtra comatre, che trouandoſi grauida, & in vn dì feſtiuo oppreſſa in vna ſtretta, & calca di moltitudine di perſone, & cominciando già pel diſconcio patito, a mandare fuori acqua, & ſangue in molta quantità: fu ungendoſi di queſto vnguento fatta liberà. Et ſeruò poſcia iſpedito, & ſano il parto, onde poi ſempre l'habbiamo chiamato vnguento di Conteſſa: & operato a queſto modo piu, & piu altre donne ſi ſonno ſanate, & vngendoſene le reni, infino a le ſpalle puo fermare il corſo de l'hemorrhoidi. hora a farlo ſi prende de le ſcorze mezane de le caſtagne, quelle de le giande, & de l'iſteſſo albore, mirti, coda equina, galle, ſcorze di faua, acini d'vua lābruſca, ſorbe ſecche, neſpoli immaturi, radici di chelidonia, & foglie di prune ſeluatiche per ciaſcuno parte eguale, ſi tritano tutto groſſamente, & ſe ne fa decottione in perfetta acqua di piantagine, & colaſi, lauaſi poi noue fiate cō eſſa colatura quella cera, che ſi vuole ſmonta con olio mirtino, pigliaſi poi de le predette ſcorze mezane di caſtagne, di gianda, & del ſuo arbore, & galle per ciaſcuno parte vna, di cenere d'oſſa di ſtinchi di boue, mirti, & acini di lambruſca per ciaſcuno parte meza, ſi poluereggiano tutti ſottilmente, & toglionſi di queſta polue due parti: di trochiſci di carabe parte vna, ſi meſchiano inſieme, & con la cera detta lauata, & ſtrutta con l'olio mirtino, & con olio di maſtice non lauato, di che tanto vi s'aggiunge che baſta, ſi fa vnguento, colquale ſe n'ungono le reni, & il petenecchio.

Oſſeruatione nell'vnguento di Conteſſa.

Habbiamo integramente traſcritto queſt'vnguento di Conteſſa con quell'ordine, & parole, in cui l'ha poſto il Varignana ſuo autore, nel capitolo della retention de menſtrui nella ſua prattica. lo diſcriuono ancora diuerſi autori, ma con varietà però tali, che lo poſſono alterare. Il modo, che v'oſſeruiamo nel comporlo è queſto. Facciamo prima apparecchio delle polui ſeruendoci d'onze per parti, lequali inſieme ſono onze v. e meza: & aggiuntaui la metà, che elle ſieno, (che viene ad eſſere una parte integra) di trochiſci di carabe, & è propriamente d'onze

ze 2.& dram.6.ſumano tutte onze 8.& dram.2.A cui ſopra proportioniamo gli olij,& la cera. Gli olij, & eſſa cera a ragione di lib. 1. per onze 3.di polue,& onze 4.di cera per lib.1.d'olij.Togliamo primamente d'olio mirtino lib.1.& onze 2.di cera onze 7.& liquefacciamoli inſieme,& lauiamogli noue fiate col decotto detto. Et conſummatane col fuoco l'humidità rimaſa, u'aggiungemo d'olio di maſtice non lauato lib.1.& onze 2.che tanto è la quantità ſua debita, & dandoui tutte le polui facciamo l'unguento,& ſerbiamolo. Et ſeruandoui pure la generale coſtuma de moderni,operiamo per la mezana ſcorza delle giande, cioè per quella ſottile pellicina,che è tra la carne, e'l guſcio li propri capelletti per tenere eglino l'iſteſſa facoltà di detta ſcorza,& perche ancora ſono ad hauerli meno di quella faticoſi.Et per le ſcorze delle faue quelle teghe intendiamo,doue naſcono dentro, che pure ſono di potere ſimile al guſcio loro, & meglio comportate ancora nella decottione.Et non ci curiamo,s'in tutto l'unguento ſieno piu,eſſendo di poca importanza due onze,uel circa d'olij,& cera inſieme.

Vnguento contro alla gonorrhea magiſtrale.

Si togliono d'olio roſato onfacino onze due,d'olio mirtino,& di cotogno ana onze due,e meza: di piombo abbrugiato, di ceruſa, & lapis ematitis lauati amendue con acqua di lattuca ana onze una: d'amito onze una,e meza: di fiori di ſalce,& di nenufari ana dramme cinque: di cãfora dramme due. Faſſi d'ogni coſa unguento nel mortaio di piombo con alquanto di ſucco di piantagine, & coſi freddo ſe n'ungono le reni,& tu[illegible] il membro.

Oſſeruatione nell'vnguento contro alla gonorrhea.

Queſt'unguento contro alla gonorrhea, ò emiſſione di ſperma, ouero ſeme non uoluntario, ò pure come ſi uoglia dire fluſſo ſpermatico,è magiſtrale,e molto ualoroſo in tal materia.Alcuni hanno per lo olio roſato onfacino,olio roſato uecchio: ma queſto è errore.

Vnguento di alabaſtro magiſtrale.

L'unguento d'alabraſto è mirabile ne gli ſtorſi, & ammaccature di percoſſe,e cadimenti. aſſottiglia il ſangue morto ſotto la pelle nelle battiture, ſan[illegible]uore,e'l nero, & uale alla doglia di teſta fatta da febre. ſi fa coſi.il p[illegible] di alabaſtro poluerato ſottilmente libra una, di chiome di finocchio freſco col ſuo ſeme onze tre, di fiori di camomilla freſca onze otto, di ruta uerde onze due, di ſommità di roui tenere numero ottanta, di olio roſato libre tre, di cera noua onze otto. ſi peſtano l'herbe primamente da per ſe à modo di ſalſa. poſcia ſi fanno bollire dentro di una pignata,ouero olla con l'olio, con la cera, con lo alabaſtro, & con uino tanto che ſia aſsai, fino che ſi conſuma. Et conſumato,ſi cola coſi caldo con ſpremitura. Et cremata la materia, che è lo iſteſso unguento, ui ſi incorpora la ſpiuma di tre chiari di oua dibat-

tuti

tuti, tanto che ſiano diuenuti in acqua & ſerbaſi.

Oſſeruatione nello vnguento di Alabaſtro.

E queſto vnguento d'alabaſtro quello, che communemente vſano hoggidì tutti gli ſpeciali, & Medici, & quello che è commemorato dal Manlio nello vnguento di alabaſtro di Nicolò, che noi ancora deſcriueremo qui ſotto a ſodisfattione de diſpẽſatori, che lo oſſeruano Trouaſi queſto magiſtrale da molti eſſer deſcritto à diuerſi modi, & con variatione ancora nel peſo de ſemplici. tra le quali deſcrittioni noi à queſta del Carauita Cirugico eccellentiſſimo per hauerne hauuto la compoſitione di ſua mano propria, habbiamo creduto fedelmente.

Vnguento d'alabaſtro di Nicolò Mireſio.

Lo vnguento di alabaſtro, col quale fu vnto il Signor noſtro Ieſu da Maria Maddalena, conferiſce a gli affetti matricali, & di reni, & a luoghi contuſi con la gratia di Iddio. hora prendonſi di ſauina verde onze due e meza: di noci di cipreſso, roſmarino verde, ſaluia, foglie di hedera terreſtre, millefoglio, artemiſia, herba benedetta verde, fien greco, & ſeme di lino ana onze tre. Peſtanſi queſte herbe nel mortaio, & ſi macerano per tre dì in libre dodici di pura acqua. Poſcia ſe gl'infondono ſopra d'olio libre due e meza. Et tanto ſi bollano inſieme, che ſia l'acqua conſumata, & colato poi l'olio per tela ui ſi aggiungono pure ſopra'l fuoco di cera, colofonia, terebẽtina, galbano, gomma di hedera, pece di ſpagna, raſina, incenſo, & maſtice ana onze due e meza: di ſtorace calamita, thimiamo, & ſpigo nardo ana onze ſei, di olio di balſamo onze vna e meza.

Oſſeruatione nell'vnguento di alabaſtro.

Il piu antico autore, che deſcriue queſto vnguento (da noi però veduto) è Nicolò Mireſio Aleſſandrino, dal quale lo habbiamo noi tratto integramente. Il Predapalia, & altri moderni lo notano ancora, ma duplicatamente, & con piu facoltà aſsai di quello, con quali lo ſcriue il Mireſio. E la deſcrittione da coſtoro poſta di queſta ſententia, & maniera. Notaſi de lo vnguento alabaſtrino pretioſo di ſpigo nardo, che portaro i Romani di Gieruſalemme nel tempo. che da gli Ebrei fu crucifiſso Ieſu Chriſto Signor noſtro. Et è l'iſteſso, [illegible] da le ſacre lettere ſi comprende, che vſarono a ſoi dì Martha, & [illegible]ddalena ſorelle: & quello che ſparſero ſopra a Ieſu in caſa di Simeone leproſo, la cui facoltà è mirabile a la emicranea, a rigore de le febri, à dolori de lombi, & de le reni, & a frangere le pietre de la veſica, & a gl'affetti matricali. E ancora molto valoroſo a le contuſioni, attraitioni, precipitationi, & dislogationi d'oſsa, & membra per tortura, & ſimili. Et ſeguendo poi la compoſitione dupplicata, ſi com'habbiamo detto, per l'herba benedetta, & che terra benedetta u'hanno alcuni, ben chè malamente, è parere de piu ſauij, che ſia la garioffilata: e non come

vogliono

uogliono certi altri la valeriana, ò la perforata, detta hipericon.

Vngnento citrino di Nicolò Mireſio.

L'unguento citrino mondifica, & purga valentemente la faccia, & la rende chiara da liuori, dalle lentigini, & altre macchie. leua la negrezza fatta dal ſole, diſtrugge le puſtole in qualunque parte del corpo, nate da flemma ſalſa. Aſſottiglia, & toglie le cicatrici, emenda'l roſſore, & prurito de gl'occhi, & abbelliſce l'aſperità della pelle. a farlo ſi togliono di petra borace onze due, di coralli bianchi onza meza: di amiantho, umblici marini, anthali, dentali, dragantho, amido, incenſo, & ſale nitro ana dramme tre, di marmo bianco dramme due, di canſora dramme vna, di gerſa, di ſerpentaria onza vna: di ceruſa dramme ſei: ſi peſtano tutte queſte coſe impalpabilmente, & s'incorporano nel mortaio con graſſo porcino freſco beniſſimo. poſcia inſieme eſſi bollono in pomi di cetro concauati, con ottima bollitione, & bollite a banſtanza, ſi ricoglie l'unguento, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nell'vnguento citrino.

Queſto vnguento citrino, coſi detto dal cetro pomo, in cui ſi cuoce, è di non poca ſtima appo coloro, che l'oſſeruano nella decoratione, nellaquale ui è egli ualidiſſimo. Sono i primi autori, che lo deſcriuono Nicolò Mireſio, & Nicolò di Salerno: vuole il Mireſio, che s'agitano le polui con ſonza porcina nel mortaio, & poſcia con quella inſieme ſi bollano in pomi cetri concauati. Il Salernitano aggiunge ad ogni lib. una, e meza di ſonza di ſeuo caprino onz. una, e meza, di ſonza gallinacea onza vna. Et in fine poi dell'unguento notiſi (benche malamente) che ogni libra di polue comporta lib. otto di ſonza, ſignando il numero di otto coſi 8. con vn certo modo ancora appreſſo di comporlo faticoſo, ſcriuendo ancora per l'amianto pietra, l'amento dolce, che è queſto ſpecie di nitro, quantunque l'interpreta alcuno geſſo, & tartaro diuino, pel quale amianto noi ſempre habbiamo tenuto, che ſia meglio in ſuo luogo, non l'hauendo, porre il ſcagliolo candefatto ſu le bragia; & con altri errori appreſſo nel carattero de peſi, che tutti inſieme conſid[illegible], & conoſciuti da ſaggi diſpenſatori, & medici eccellenti, fecero gia [illegible]e corretta da loro la compoſitione, & ridotta a ſegno giuſto ci diſſero, & ci moſtrarono appreſſo il modo di comporlo rettamente, & perfettiſſimo con ſodisfattione dell'uno, & l'altro autore, & fu propriamente in queſta guiſa.

Peſtate c'haueano tutte le coſe poluerabili ſottiliſſimamente, & fatte impalpabili, prendeuano di aſſogna porcina freſca lib. una, di aſſogna gallinacea noua onze quattro, di ſeuo caprino freſco onze due: co'quali meſchiauano la ſcorza d'un buon cedro leuata da quello, & tagliata ſottilmente, & tutto l'aceroſo di detto cedro. E coſi laſciati inſieme

ſieme per vna ſettimana li faceuano poi bollire al conſumare del ſucco in vaſe di terra.Ilche fatto faceuano colatura,dellaqual toltane libra vna,& poſtala in vna ſcudella di terra vitriata, v'incorporauano onze tre de le polui dette,riſeruando in vltimo la canfora per eſſer ſuanibile al ſentire del fuoco.Et queſta è la giuſta portione de le polui a la ſonza, percioche la lettera V auanti alli tre iij. nell'additione vltima del Salernitano al numero di otto v'è di ſouerchio. Et à queſto modo fatto l'vnguento perfettiſſimo lo ricoglieuano, & ſerbauanlo.

Vnguento da occhi Magiſtrale.

L'unguento da occhi leua le caligini,le bole,& puſtole,che vi naſcono,mitiga le ſcabroſità,e'l prurito delle palpebre,tien l'occhio in ſomma netto,chiaro,purgato,& ſano.a comporlo piglianſi di tucia preparata,& lithargirio ana dram.due,di aloe,ſangue fino di drago,canfora, & verderame ana dram. 1.di fiore di lardo porcino, & mele ana onza vna:di olio commune,& cera bianca ana onza meza. Bollaſi di due bollori il mele,e'l verderame inſieme,& ſopra s'agggiunge l'olio, la cera, & il lardo ſtrutti inſieme,ſeruando in ultimo le polui, a cagione dello aloe,ilquale ſentendo il caldo s'ammaſſarebbe, & ſe la canfora non fuſſe tritabile,ſi potrà diſſoluere con gli vntoſi liquefatti.

Oſſeruatione.

E queſt'vnguento da occhi quello di quanti altri ci ſono auenuti alle mani,c'habbiamo in tal materia conoſciuto pel piu eccellente, & che noi ſempre habbiamo oſſeruato, & che oſſeruiamo tuttauia. conferiſce,come nel ſuo fronte è detto, a difetti de gl'occhi, ſe la ſera quando ſi va a dormire,ſe ne mette ne gli angoli,che diciamo noi calcagnoli d'eſſi occhi,la quantità d'un piccol granello di miglio.

Vnguento da fuoco Magiſtrale.

A vnguento da fuoco,prendeſi di ſcorza mezana di ſambuco libra, vna,d'olio commune lauato piu fiate con vino ottimo bianco libre due.ſi fanno bollir inſieme d'vna perfetta bollitione, & ſi fa poſcia ſpremendo colatura.nella quale s'aggiungono di cera noua di buon colore,& ſucco de'piu teneri rami,ouero frondi del ſambuco, per ciaſcuno onze quattro,ſi bollono di nouo al conſummare del ſ[illegible],& ſi cola. Dipoi aggiuntaui di vernice liquida onza vna, d'incenſo ſottiliſſimo onze quattro, & di chiari d'voua dibattuti numero due, ſi fa unguento,& ſerbaſi.

Oſſeruatione nell'vnguento da fuoco.

Queſt'vnguento da fuoco,è ch'vſiamo noi: ce ne ſono però molte altre deſcrittioni,ch'oſſeruano altri ſpeciali; benche non ſolamente gli ſpeciali appreſſo a noi ſono,che l'oſſeruano, ma ancora i fabri,magnani,i lardaroli, i calzolai, le donnecciuole, & ſimili generationi lo coſtumano,& lo tengono pteparato, l'adoperano gli abbrugiati vngendoſene

doſene i luoghi offeſi con vna penna ſottilmente, ſcaldandolo ſe è di verno, ma s'è d'eſtate, coſi freddo. la cui operatione è veramente ualoroſa in ogni qualità di ſcottatura, ò ſia di fuoco, d'acqua, d'olio, ò d'altra materia acceſa, ò ſpenta infuocata; oltre che non laſcia nelle cicatrici brutte veſtigie.

Vnguento da rogna magiſtrale.

Tolgaſi d'olio commune lib. tre, di termentina lib. 4. e meza, di boturo freſco lib. 2. di ceruſa, lithargirio, & ſolimato ana onze dieci: di cera bianca lib. 1. ſi liquefanno l'olio, la cera, il boturo, & la termentina inſieme, poi vi s'aggiungono l'altre coſe poluerate, & ſi fa unguento.

In altro modo.

Si togliono d'aſſogna porcina, olio commune, & boturo ana libre due, di ſolimato, & ſale ana onze ſei, di termentina libr. vna, di ceruſa lib. una e meza, di ſtorace liquido onze ſei: di cera bianca nella eſtate onze otto, & nel verno onze ſei ſi fa unguento con buona arte, & ſerbaſi, auertẽdo & in queſto, & nel primo, & in altri ſimili unguenti, che liquefatti che ſieno gli vntoſi ſui in ſtagnato di rame, gettarli in uaſe di terra, & in queſto porui le polui. Et ciò facciaſi a cagione, che eſſendo lo ſtagnato di rame, non ſi ammacchia egli pel ſolimato di quel mal tinto colore, difficile poi a leuarlo ſenza forza di buon fuoco.

Oſſeruatione nell'vnguento contro alla rogna.

Infinitiſſimi ſono, come ogni vno sà, gli unguenti, che ſi coſtumano appreſſo per ſanare la rogna. Tra i quali, auuenga, che habbiamo queſti due deſcritti per i piu generali, non uogliamo però tacerſe di alcuni altri gioueuoli molto a tal materia, tra quali è queſto ottimo per ungere putti piccioli, & donne grauide fatto di onze due di terebentina, di botturo onze vna, amendue lauati con acqua roſa, di ſale onze meza, di roſſi d'uoua numero uno, di olio roſato a baſtanza, & il ſucco di uno limone. ouero queſto altro fatto nel mortaio di piombo con lithargirio ſottile, & ceruſa per ciaſcuno onza una, di tartaro bianco dramme ſei, di olio roſato, & aceto roſato quanto baſta. Ma per ſanare poi quella ſcabia maligna, & molta, è ottimo l'unguento fatto di fior di lardo con ſolfo uino ben trito, & herbe odorate, ſi come ſono mentha, ſaluia, & maggiorana. Et queſto habbiamo noi fatto piu uolte per noſtri amici, ma a queſto modo. Fatto che haueuamo maſſa di una libra di lardo freſco raſciato col coltello, & delle herbe dette a baſtanza, laſciauamo che ſi maceraſse per due giorni, poſcia liquefatta a fuoco lento la colauamo, ponendo in eſſa colatura onze tre di ſolfo viuo trito ſottilmente, faceuamo lo unguento, del quale untoſene appreſso il fuoco; & propriamente la ſera, faceua operatione certiſſima, ſanando in meno di ſei giorni. Et uolendolo piu ſottile metteuamo nella maſsa il ſolfo detto, & poſto poi dentro di una tela la-

ſciauamo, che appreſſo al fuoco ne ſtillaſſe giù lo vnguento. Ma quale altro è piu efficace, & ſalubre a rognoſi, che bollire in libra d'olio roſato, ouero commune dentro di vna pignatta noua di ſolfo onze due, di bacche, di lauro, & ſale ana onza vna: d'ireos onza meza, tritate tutte, & annodate in tela ſottile? Certo, che niuno v'è di queſto piu valoroſo, & che piu efficacemente, & preſto renda i luoghi infetti, mondi, netti, & ſani.

Vnguento di ceruſa magiſtrale.

L'unguento di ceruſa ha virtù d'infrigidire, ſerrare, aſſottigliare, empire, mollificare, & riſoluere commodamente. onde ne le percoſſe, & maccature con graffiature della ſopra pelle, & alle ſcottature ſi adopra vtiliſſimamēte. onde a farlo pigliaſi di olio roſato libre vna, di ceruſa libra meza, di cera bianca onze tre, di canfora dramme due, di chiari d'oua numero tre, ſtruggeſi la cera con l'olio, & aggiuntaui la ceruſa, & la canfora trita ſottilmente, ò liquefatta con un poco di olio ſi leua dal fuoco agitandolo ſempre, & diuenuto freddo vi ſi incorporano li chiari, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nell'unguento di ceruſa.

Queſto unguento di ceruſa, ò di biacca, ò bianco, che ſia detto, che tutto vn medeſimo è, che s'oſſerua, & è quello d'intentione di Raſis, ſi coſtuma in alcuni luoghi, e con canfora, & ſenza, chiamando l'vno canforato, & l'altre ſemplice. ſono di quelli, & non malamente, che lo preparano ſenza cera nel mortaio di piombo, & ne gli altri, & maſſimamente Chirugici, che vi uogliono la metà di lithargirio, che ſia la biacca, & tanto aceto bianco, & fortiſſimo, che baſti a dargli corpo.

Vnguento di tucia di Nicolò.

L'unguento di tucia diſſecca, riſtredda, riempie, & cicatriza, onde è vtiliſſimo nelle eriſipile, nelle piaghe putride, nelle ulcere delle gambe, e di altri luoghi cancheroſi, cōcaui, corroſiui, & diſſipati. faſſi coſi. ſi prende di olio roſato libre una, di cera bianca onze quattro, di ceruſa lauata tant'altro, di piōbo abbruſato, & tucia ana onze due, di incenſo onza vna, di ſucco di vua lupina onze ſei: ſi bolle l'olio col ſucco, e conſumato il ſucco vi s'aggiunge la cera, & le altre coſe p[illegible]erate ſottilmente, & dentro d'un mortaio di piombo ſi getta ogni coſa, & aggitando per buono ſpatio ſi fa vnguento, & ſerbaſi.

In altro modo & queſto è magiſtrale.

Si togliono di olio roſato odorifero, & olio roſato omphacino ana onze ſei: di olio mirtino, & vnguento populeo ana onze due: di foglie di piantagine, & di ſolatro ana manipo. due, ſi tritano le herbe, & ſi meſcola ogni coſa inſieme, & ſi tiene coſi per una ſettimana. poſcia ſi bolle alquanto, e ſi fa colatura, nella quale s'aggiunge di cera bianca a baſtanza, & liquefatta al fuoco, vi s'appongono di lithargirio

rio d'oro, & di argento tamiſato ſottilmẽte ana onze tre: di tucia preparata oncia vna e meza, di biacca dramme dieci, di piombo abbruſciato oncia vna, di canfora dramma vna, & di tutte ſi fa vnguento nel mortaio di piombo.

In altro modo, & è queſto magiſtrale.

Si piglia di tucia, lithargirio, piombo abbruſato, & ceruſa, ana oncia vna, & ſieno tutti queſti minerali lauati, di olio roſato lib. I. di cera bianca onze 4. ſi ſtrugge la cera con l'olio, e poi nel mortaio di piombo con le altre coſe ſi fa vnguento, & ſerbaſi.

Oſſeruatione.

Sono queſti vnguenti di tucia (che di pompholige, ò diapompholigone gli chiamano alcuni, & ciò per eſſer la tucia de gli Arabi la pompholige iſteſsa de Greci) che ſi vſano in piu luoghi. De i quali nelle parti noſtre il magiſtrale è, che piu ſi coſtuma. Nel primo di Nicolò pel ſucco dell'vua lupina, cioè di ſolatro, quello ſi intenderà delle ſue frondi, & non come hanno ſcritto alcuni, de ſuoi frutti. Queſto ſucco deue eſſere depurato. & ſono molti diſpenſatori, che poſto che habbiano ogni coſa nel mortaio di piõbo di queſto primo vnguento, vi meſchiano il ſucco detto, mentre lo aggitano col peſtello, nel modo che ſi fa l'vnguento di lithargirio con l'aceto per nutritione. Et a queſto modo preparandolo, tiene piu prerogatiua in rinfreſcare.

Vnguento di piombo magiſtrale.

L'vnguento di piombo è refrigeratiuo, coſtrettiuo, mollificatiuo, riempitiuo, cicatrizatiuo, e conſolidatiuo molto. Vale alle vlcere maligne, cõtumaci, & difficili a curarſi. hora prendonſi di piombo abbruſato, & litargirio ana onze cinque, di ceruſa, & antimonio ana onze due, di olio roſato libre due, di cera bianca onze otto, di terebentina, che vi aggiungono alcuni, benche nõ tutti ve la laudano, onze quattro. ſi ſtruggono inſieme le coſe, che ſono da ſtruggere. Poi co minerali in mortaio di piombo agirando per buono ſpatio. ſi fa vnguento, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nell'unguento di piombo.

Queſto vnguento di piombo è, che habbiamo veduto piu de gli altri eſſere laudato, & oſſeruato da i ſpeciali, & valentiſſimi Cirugici. Quello del Predapalia, che oſſeruano alcuni, per eſsere ualoroſo nelle eriſipile, & ſue materie, da queſto non è differente in altro, che non ui hauere la cera, & la terebentina.

Vnguento di minio magiſtrale.

Lo unguento di minio è utile alle ulcere maligne, & difficili da curare, fa alle eriſipile, & doue ſia biſogno rifreddare, & eſſiccare. però togliõſi di olio roſato libre 2. di ſeuo di caſtrato onze due, di cera bianca onze ſei, di minio buono onze noue. Et faſſi unguento, & ſerbaſi.

In altro modo.

Pigliaſi di minio libra vna, di olio roſato, & mirtino ana lib. vna, di cera bianca libra meza, & ſi fa vnguento a fuoco temperato.

In altro modo.

Si prendono di minio onze tre, di lithargirio onze due, di ceruſa oncia vna e meza, di tucia, & canfora ana dramme tre, di olio roſato libra vna e meza: ſi liquefa la cera, & l'olio, & poi in mortaio di piombo, aggitando ſi fa vnguento, & ſerbaſi.

Oſſeruatione.

Di queſti tre vnguenti di minio magiſtrali, il primo è, che oſſeruiamo noi: vi aggiungono alcuni vna lib. di terebentina, laqual eſſendo di calda natura, & contro alla intentione dell'vnguento d'infrigidire, non vi ſi lauda. onde noi l'habbiam deſcritto ſenza.

Vnguento triapharmacon di Meſue.

L'unguento triapharmacon genera la carne nelle ferite, & le conſolida. onde a farlo ſi prēde di lithargirio trito, & tamiſato ſottilmente parte vna, a cui ſopra (nel mortaio di piombo) ſi fonde hora dello olio, & hora dello aceto, & ſi aggita di continuo per buono ſpatio, tanto che diuenga a buona conſiſtenza. ouero ſi toglie di lithargirio tritiſſimo parte vna, di aceto tant'altro, di olio antico due parti, & con deſtro modo ſi cuocono inſieme tanto, ehe giuſtamēte ſi inſpeſſiſcono.

Oſſeruatione nell'vnguento triapharmacon.

Queſto vnguento triapharmacon, che di lithargirio ancora, & nutrito lo chiamano molti, è in frequente vſo, & è lo iſteſſo di Meſue. Il ſecondo ſi cuoce a durezza di ceroto, & chiamaſi ceroto di lithargirio. oſſeruano i moderni, & ottimamente (a giudicio però noſtro) di comporre l'vno, & l'altro con olio roſato, & ſono poi di piu vtiliſſima operatione alla ſcabia, alle cholere, & infettatiō della pelle: & perche ſia piu diſſeccatiuo, & meno mordace, ſogliono alle volte metter in luogo de lo aceto, del ſucco di piantagine depurato.

Vnguento di calce di Giouan da Vigo.

L'vnguento di calce gioua alla ſcottatura di fuoco, al prurito, alla eriſipela con piaga, veſicationi, & ſcorticature nate da cagione calda. Vale a tutte le vlcere ſtemperate, calde, & di mala compleſſione, & da curare difficili. però ſi toglıono di calcina lauata noue volte, & ſottilmente poluerata onze due, di lithargirio di oro, & di argento ana onze tre, di ceruſa oncie due e meza: di tucia dramme due, di ſeuo ſtrutto di vitello onze ſei, di olio roſato completo libra vna e meza, di olio roſato onfacino libra meza: di ſucco di piantagine, di ſolatro, & di lattuca ana onze quattro, ſi bolle il ſeuo con gli olij, & i ſucchi inſieme fino alla conſumatione di eſſi ſucchi. Poi ſi cola, & vi ſi aggiunge di

cera

cera bianca quantità ſufficiente.di vnguento roſato onze 3. & di nouo ſi ribolle vn bollore,& leuatolo dal fuoco ſi meſchia con vn legno, & vi ſi incorporano i minerali triti ottimamente, & ſi fa vnguento con buon'arte,& ſerbaſi.

Oſſeruatione nell'unguento di calce.

Queſt'unguento di calce di Giouan da Vigo Cirugico eccellentiſſimo è quello,che ci fanno oſſeruare i Medici noſtri. la quantità della cera baſterà nell'eſtate di onze tre per libra di olio,& nell'inuerno oncia vna ſolamente,quantunque alcuni in queſta ſtagione non ve ne ſogliano metter niente.coſtumaſi in alcuni luoghi di farſi vnguento di calce con libra vna di olio roſato,ilquale ſe è onfacino,è aſſai migliore, & di calcina lauata,come è detto,onze tre: & di cera bianca tant'altro. Et queſto adoprano nelle cotture del fuoco,oue è mirabile, ſi come ne fa chiariſſima fede il Predapalia nel cap.della combuſtione del fuoco, ouero d'acqua,ò d'olio,raccotando di quello Abbate,che tocco dal fulmine,ſi liberò con l'vngerſi di queſto vnguento.

Vnguento raſino magiſtrale.

L'vnguento raſino cura,& ſalda. componſi con libra & onze tre di olio puro,di ragia di pino,cera citrina di ottimo colore,& terebenthina chiara ana libra vna.

Vnguento citrino magiſtrale.

L'vnguento citrino della medeſima intentione faſſi con parti tre di olio commune,& terebenthina per ciſcuno tre,di gomma elemi l'ottaua parte d'vna integra di ragia di pino, & cera nuoua per ciaſcuno parti due.

Il altro modo di terebenthina parte vna,& vn quarto: di cera flaua parte meza: di olio commune tre quatri di vna parte integra.

Vnguento damaſceno magiſtrale.

L'vnguento damaſceno tiene l'iſteſſa facoltà del raſino, col valore appreſſo di mondificare la carne putrida, & ſuperflua. ſi aggiunge ad vna libra integra d'unguento raſino, & propriamente quando è ſtrutto ſopra al fuoco, oncia meza di verderame trito ſottilmente, & ſerbaſi.

Vnguento aureo di Meſue.

L'unguento aureo è certiſſimo nel curare,& ſaldare le piaghe. preparaſi con onze ſei di cera citrina: d'oliò buono lib. due,e meza: di terebentina onze due: di raſa di pino,& colofonia ana onza vna, e meza: d'incenſo,& maſtice ana onza vna: di zaffrano dramma vna.

Oſſeruatione.

Tutti queſti vnguenti ſono ſpurij, eccetto l'aureo, ch'è di Meſue, le cui compoſitioni,fuori che quella del damaſceno, eſſendo ſomiglieuoli, & le facoltà di ciaſcuno pari, con variationi d'alcune differenze,

non però ad alterare di molto eſſe facoltà, fanno che col ualore medeſimo s'oſſerui l'una per l'altra indifferentemente. Et noi già in piu luoghi d'Italia habbiamo ueduti ſpeciali oſſeruarne uno ſolamente, qual piu gli piaceua, & quello uendere poi per tutti gli altri detti.

Vnguento baſilicon maggiore di Meſue.

L'unguento baſilicon maggiore fa alle ferite, doue non ſia calefattione, & maſſimamente alle parti neruoſe vulnerate: percioche le mondifica, & l'incarna. a comporlo ſi prende di cera bianca, raſa di pino, ſeuo uaccino, pece, terebentina, incẽſo, & mirrha per ciaſcuno parte eguale, d'olio quanto baſta. Altri tolgono di cera onze ſei, di pece onze tre, & delle altre coſe onze una e meza per ciaſcuna.

Oſſeruatione nell'unguento baſilicon.

Coſtumaſi generalmente queſto unguento piu al ſecondo modo, ch'al primo, & ottimamente, percioche non tanto è eſſo unguento pretioſo, tenace, & puzzolente: non ſi deue però l'olio peſare, ſi come s'hanno creduto alcuni, d'onza una e meza, alla guiſa: dell'altre coſe ma ſi deue torre la portione ſua ſu le ſei onze de la cera: che ſera libre due. Habbiamo ueduto alcuni comporlo a diuerſi modi pur co'medeſimi ſemplici, & con manchi ancora, & con aggiunta di colofonia, & con metterla in luogo della pece nera, & con altri diſordini. lo chiamano molti, compoſto a qual ſi uoglia modo, unguento incarnatiuo, & maturatiuo ancora, & queſto forſe per le facoltà, che eſſo tiene di maturare (o come ſi ſa per ſententia di Galeno nel quarto libro, & nel quinto, & nel terzodecimo del methodo, & di Aetio nel ſecondo, & di Paolo nel ſettimo) le parti infiammate, oltre che mollifica le indurite, & le riſcalda molto. la cui calda natura compreſa bene dal dottiſſimo Manardo, fece conoſcere lo errore della negatiua mãcata in quaſi tutti i teſti di Meſue, ò ſia ſtato per difetto d'interpreti, ò d'impreſsori, nel frõte dello unguẽto, & coſi parlandone eſso Manardo, diſse. Come può egli giouar alle ferite, doue ſia calefattione, eſsendo eſso caldo? Tẽgo che ui debbia eſsere la negatiua, & legerſi, doue non ſia calefattione, & coſi lo ſcriſsero Auicenna nel quinto canone, & Serapione nel ſuo antidotario: le cui deſcrittioni, & quelle parimente delli Greci detti hanno con queſta uera ſomiglianza.

Vnguento digeſtiuo magiſtrale.

Queſt'unguento digeſtiuo mondifica, & digeriſce, & perciò à farlo ſi toglie di olio roſato, & terebenthina ana libra una, di cera bianca onze ſei, ſi ſtruggono inſieme, & ſi lauano con acqua di piantagine, & fatto l'unguento ſi ſerba.

Oſſeruatione nell'unguento digeſtiuo.

Queſto unguento digeſtiuo fatto con la cera, è che ſi tien prepara-

to. quello fatto con terebẽthina, & roſſo d'voua, ouero con terebentina, olio roſato, e roſſo d'voua, farina, & zaffrano, che variatamente ordinano i Medici alla giornata, & che parte ancho ne deſcriue il Braſauola, non ſi tengono preparati: perche ſono molto atti a corromperſi.

Vnguento difenſiuo.

Queſto vnguento difenſiuo fa che ne luoghi offeſi e feriti non vi ſcorrano humori, ne ui ſi generi poſteme. il modo di farlo è tale. ſi piglia di bolo armeno, ſangue di drago, & terra ſigillata per ciaſcuno parte vna: di olio roſato parti ſei, di cera citrina parte vna, e meza: di aceto ottimo quanto baſta, & faſſi vnguento tenero nel mortaio di piombo, ſtruggendo prima la cera con l'olio, & dandoui poi l'aceto a poco a poco.

Oſſeruatione nell'unguento difenſiuo.

Queſto vnguento difenſiuo, coſi detto dal difendere, che ei fa que luoghi, & quelle parti offeſe, contuſe, & pericoloſe a poſtemarſi da gli humori, & materie, che non rattenendogli vi ſcendeſſero, è che per il piu ſi tiene preparato. laudano piu hoggidì li Medici quello di Gio. da Vigo detto nel terzo lib. nel primo cap. delle ferite carnoſe, fatto di olio roſato, di olio mirtino, per ciaſcuno onze tre: di cera bianca onze vna, e meza: di farina di orzo, & di faua, per ciaſcuna dramme ſei: di bolo armeno, & terra ſigillata per ciaſcuno onza meza: di ſangue di drago, & di tutte le ſpecie di ſandali per ciaſcuno dramme due. Ouero quello altro pure da lui detto nel medeſimo libro all'ottauo cap. nella cura delle ferite de gli humori, & della ſpalla, compoſto di olio roſato, & mirtino p ciaſcuno onze tre, d'olio di chamomilla onze due, di farina di orzo, & di faua per ciaſcuna onza vna, di bolo armeno, & terra ſigillata per ciaſcuna dramme ſei, di ſandali di ogni ſorte per ciaſcuno dramme due, di roſe, & mirti per ciaſcuuo dramme vna, e meza: di cera bianca onze vna, e meza, di aceto roſato onza meza: di ſucco di ſolatro, di lattuca, & di piantagine per ciaſcuno tant'altro, ſe ſi potranno hauere: ſogliono eſſendo le ferite in luoghi neruoſi porre i Medici peritiſſimi in luogo dello aceto, ottimo vino, & non hauendo i ſucchi detti, porui in uece loro tanto altro aceto, ouero vino negro perfettiſſimo.

Vnguento mollitiuo magiſtrale.

Prendonſi di muccilagine d'althea, di fien greco, & di ſeme di lino p ciaſcuno onze ſei, di lithargirio lib. due, di terebentina, & medollla vaccina per ciaſcuna onze tre, di cera noua onze ſei, d'ireos puluerato onze tre, d'olio di linoſa libre due e meza, & faſſi vnguento.

Oſſeruatione nell'unguento mollitiuo.

Auenga che queſt'vnguento mollitiuo ſia ſpurio, è nondimeno coſumato aſſai in molte parti. lo chiamano alcuni vnguento di muccilagi-

cilagine, benche di queſto nome ce ne ſiano piu altri di compoſitione però differenti da diuerſi diſpenſatori oſſeruati, coſtumaſi dalla maggior parte queſto in forma di ceroto, ma non dura di tal compoſitione, cotto che ſia lo lithargirio con l'olio, & la medolla a groſſa conſiſtẽza, & aggiuntiui in queſto eſſere i muccilagini, & in vltimo conſumata la terebentina, la cera, & l'ireos. Ma in forma volendoli d'vnguento, ſi cuocono inſieme lo lithargirio, l'olio, & i muccilagini, & diuenuti ad vna giuſta & liquida ſpeſſezza, vi s'aggiunge la terebentina, la medolla, la cera, & lo ireos, & ſerbaſi. Et quando non è bene ſuanita l'humidità de i muccilagini diuiene l'vnguento tritoloſo, ſciuoloſo, & nõ ſi attiene.

Vnguento egittiaco magno di Meſue.

L'vnguento egittiaco magno conferiſce ſommamente all'e vlcere antiche, & alle fiſtoloſe biſogneuoli d'eſſere mondificate: percioche le purga, & netta co'l corrodere, & conſumare dalla carne morta, & dalla putredine. hora toglionſi di uerderame aurei 5. di mele ottimo aurei quattordeci, d'aceto accerrimo aurei 7. & inſieme ſi cuocono a giuſta conſiſtenza, & alcuni v'aggiungono d'incenſo ſottiliſſimo aurei due, e mezo.

Oſſeruatione nell'unguento egittiaco magno.

Coſtumaſi queſt'unguento egittiaco, che di mele è ancora detto da certi, & con l'vltima additione dell'incenſo, & ſenza ancora, ſecondo che richiedono i luoghi, ò di eſſere corroſi, ò riempiti.

Vnguento apoſtolicon d'Auicenna.

L'vnguento apoſtolicon è efficaciſſimo in rettificare con facilità (che in queſto non ha egli pare) l'vlcere difficili, & le ſcroffole piccole. mondifica le ferite dalla carne morta, & dalla marcia, & è conſolidatiuo: & diceſi eſſere medicina delli dodeci Apoſtoli. à comporlo piglianſi di terebentina, cera bianca, raſa di pino, & armoniaco ana dramme quattordici: di lithargirio dram. noue, di ariſtolochia lunga, bdellio, & incenſo maſchio ana dram. ſei: di mirrha, & galbano ana dram. quattro, d'opoponago, & fiore di rame ana dram. due, ſi diſſoluono le gomme cõ aceto, & poſcia col rimanente, & con lib. due di olio puro, s'è d'eſtate, & s'è d'inuerno, con libre tre, ſi fa vnguento, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nell'vnguento apoſtolicon.

Queſt'vnguento apoſtolicon, ouero de gli Apoſtoli, ò di Venere, & come ha Auicenna, che lo chiamano ancora, alcuni nel 5. canone allo 11. trattato, è molto in vſo: ma non però preparato col fiore del rame vero, colquale ha l'autore che ſi componga, che la erugine raſile oſſeruata generalmente in luogo di quella (& queſta è il proprio uerderame) è coſa differente da eſſo fiore, auenga che le ſia nelle facoltà ſimile. Et perche ancora eſſa erugine, eſſendo quella fatta nelle uinaccie, non è della miglior ſorte che ſi faccia, che da cinque a ſei modi ſi fa, come ha Dioſcoride nel ſuo cap. oſſeruano aſſai periti diſpenſatori quattruplicarla

carla nel peſo in queſta compoſitione. Et certo che non è di queſti modo cattiuo, hauendo lo vnguento valida intentione di aſtergere, & mordere inſieme. Et noi conoſciutolo ottimo, l'habbiamo ſempre oſſeruato, & di piu per ogni tempo non ui poniamo altro che lib. due di olio. Et è ſempre queſta quantità baſteuole, & fa che tenga l'vnguento forma buoniſſima. Et laſciamo ancora nelle gomme diſſolte manco aceto, che poſſiamo: accioche ne ſia l'vnguento con la mera ſua facoltà piu clemente. Et ſia fatto tutto di viuace verde colorato, & non ſmortigno, ſi come dimoſtra ſempre nel mouerlo che ſi fa. Il fiore del rame tiene il ſuo colore roſseggiante, & è in minutiſſime granelle condenſato. ſi fa nelle fornaci, doue egli ſi fonde, quando che per purgarlo & ſpegnerlo gli ſi getta ſubito addoſso, colato che ſia, acqua freddiſſima, dalla quale eſsendo egli ſpento, & condenſato repentinamente, ne vengono in quel ſubito fuori quelle picciole granelle, che poi ſono il fiore del rame.

Vnguento capello magiſtrale.

L'vnguento capello attrage ſottilmente la materia dalla parte interiore alla eſteriore, conforta, netta, incarna, & ſalda. ſi fa in queſta maniera, ſi prendono di matriſilua, betonica, & ſaluia ana onze ſei, di ariſtolochia onze tre: di cera noua, terebentina, ragia di pino, & olio commune ana libre due: di olio abietino libra vna: di gomma elemi onze ſei: di vino ottimo quanto baſta. Peſtanſi le herbe groſsamente, & ſi infondono per vna notte nel vino, ſi meſchia poi inſieme ogni coſa, & faſſi bollire al conſumare del vino, & tanto che cominci ad inuerdirſi. Poi ſi cola, & ſi ſpreme al torcolo, & rifreddato, ſi netta dalla immondezza del fondo, & di nuouo liquefatto, ſi ripone in vaſe di terra: auertendo, che l'herbe ſieno ben ſecche, & la gomma elemi ſi ſtrugga da ſe con l'olio, auanti che vi ſi mettano a bollire l'herbe infuſe col vino.

Oſſeruatione nell'unguento capello.

Queſto vnguento capello, ò come diuerſamente lo dicono molti di matriſilua, ò di betonica, ò capitale, è ſpurio, & vſitatiſſimo molto nelle parti noſtre. Ce ne ſono però diuerſe compoſitioni pur tutte differenti. dellequali queſta ſola, come ottima, & perfetta, habbiamo noi eletta, & oſseruata ſempre, & tuttauia oſſeruiamo: appreſſo allaquale laudano molti Cirugici la ſeguente del Carpi Medico digniſſimo.

Vnguento di matriſilua del Carpi.

Si togliono di betonica, & matriſilua ana onze tre, ſi tritano groſsamente, & ſi infondono per vn dì in buon vino. ſi pigliano poi di terebentina, ragia di pino, & cera nuoua ana onze quattro, di olio roſato onze otto, di gomma elemi onze due, ſi meſchia ogni coſa inſieme, & ſi fa bolllire a buona conſummatione del uino, & ſi cola con ſpremitura,

ra, & cremato che ſia,& indurito,ſi ſepara dalla humidità,& nettaſi, & di nuouo poſto ſopra il fuoco, vi ſi aggiunge di maſtice,& incenſo ana oncia vna,& ſerbaſi.

Oſſeruatione.

E queſto ſecondo vnguento capitale,come il primo nelle ferite,& cõtuſioni del capo,doue è egli adoperato piu che nelle altre ĩfermità molto eccellente.

Vnguento da ferite magiſtrale.

Queſto vnguento da ferite,purga,conſolida,& ſalda mirabilmente. onde a fatlo ſi piglia di olio di ſaſſo,olio di auezzo, olio di hipericon, & ragia di pino ana oncia vna, di olio laurino, & pece nauale, ana oncia meza, di olio commune,& cera nuoua ana onze due. ſi fa vnguento di ogni coſa,& vſaſi.

Vnguento di bdellio di Meſue.

L'vnguento di bdellio conferiſce all'epilepſia, alla paraliſia, allo ſpaſmo, a gli affetti frigidi de nerui frigiditi, & che ſi ſono induriti gli mollifica. a pararlo prẽdonſi di bdellio dramme ſei,di euforbio,& ſerapino ana dramme 4. di caſtore dramme tre,di cera dramme 15. di olio iaſmino, ouero di cheiri onze dieci. Diſſoluaſi il bdellio, e'l ſerapino in acqua di ruta ſeluatica. il rimanente ſi vniſce con acqua calda, & ſi fa vnguento,& ſerbaſi.

Oſſeruatione nell'unguento di bdellio.

Queſt'vnguento di bdellio è de la prima deſcrittione di Meſue, & quello, che ſi coſtuma. I Reuerẽdi d'Araceli hanno ſolamente di euforbio due dramme, ma s'ingannano, leggendoſi in tutti i teſti, & in altri autori, che hanno ſcritto queſt'vnguento di eſſo bdellio dramme quattro.

Vnguento di althea di Nicolò Mireſio.

L'vnguento di althea è mollificatiuo,calefattiuo, & valoroſiſſimo ne dolori,& affetti de nerui, alla doglia dello ſtomacho, del petto, & al male di punta. gioua alla durezza delle uiſcere,alle laſſitudini di lunghe infermità,alle febri periodiche, vntoſi appreſſo al fuoco, & alla frigidità della veſica vngendoſene ſopra l'ombilico, e'l pettignone. vale in ſomma à tutte le parti biſognoſe di riſcaldamento, & mollificatione, & d'eſſere humettate. Toglionſi a comporlo de radici di althea libre quattro,di ſeme di lino,& di fien greco ana libre due, di ſquilla libra vna. ſe ammaccano, & tritanſi le radici,& la ſquilla,& inſieme con ſementi ſe infondono in libre quatordici di acqua feruẽte per tre dì. poſcia il quarto giorno ſi bollono tanto, che s'ingroſſi l'acqua, & colaſi con ſpremitura giu da vno canepaccio con aiuto di noua acqua pur feruente. Poi ſi togliono di queſto ſucco libre tre, ò come alcuni altri vogliono, libre quattro, & meſchiaſi con libre otto, di olio commune, & bolliti inſieme

me

me fino alla conſummatione del ſucco, ui ſi aggiungono di cera noua libre due, di ragia di pino, & colofonia trita ana libr. una, di terebentina, galbano, & gomma di hedera, o'l ſuo ſucco ana onze quattro, & diſtrutte tutte le coſe, & fat to l'vnguento ſi ſerba.

Oſſeruatione nell'unguento di althea.

Queſto vnguento detto da ciaſcuno di althea, è oſſeruato da tutti, & recitato nel modo, che l'habbiamo noi deſcritto, dal Mireſſio nel maggiore ſuo antidotario. lo pone Nicolò di Salerno ancora, ma in compoſitione però tronca ne la metà a queſta, col poterui appreſſo aggiungere, ſe ſi vuole, ne la conſolidatione de le ferite, radici di ſambuco, & di ciclamino, & propriamente nella infuſione, che ſi fa dell'altre coſe, nel trarre il mucilaggine, con dir ancho, che alcuni vi aggiungono del boturo, tutte coſe, che da niuno ſi oſſeruano. la colofonia ſi trita, & non ſi poluereggia, come ha il Salernitano, & ſtruggeſi con l'olio, & con le altre coſe, ſi come nella compoſitione è detto. la gomma d'hedera ſi trita ſottilmente, e ſi ſtaccia, & ſi dà in vltimo nell'vnguento, hauendoui però prima riposto il galbano diſſolto in ottimo vino, che in queſto caſo per riſpetto de i nerui, è miglior dell'aceto, colquale è coſtume di diſſoluerſi tutte le gomme ferulacee.

Vnguento agrippa di Nicolò.

L'vnguento Agrippa fa a gli hidropici, a gli ſplenetici, & a i tumori di qualunque parte del corpo. Vale alla indignatione de nerui, & alla doglia delle reni per frigidità. ſeduce il vētre vngendoſelo, & gli leua la doglia. ſi fa coſi. piglianſi di radici di brionia lib. due, di radici di cocumeri aſinini libra vna, di ſquilla libra meza, di ireos onze tre, di triboli acquatici, radici d'eboli, & di felce ana onze due, ſi tritano queſte coſe nel mortaio, & ſi fondono per tre dì in libre quattro di olio puro candidiſſimo. Poſcia aggiuntaui di cera bianca libra vna, & onze quattro. ſi bolle fino alla conſumatione dell'humidità, & colaſi, & raccolto l'vnguēto ſi ſerba.

Oſſeruatione nell'unguento agrippa.

Queſto vnguento Agrippa, coſi detto da Agrippa Re di Giudei ſuo inuentore, come ſcriue Nicolò di Salerno, ilquale tanto l'hebbe caro, che mai in ſua vita non lo volſe ad alcun riuelare, & far conoſcere, è vſitato molto. Il Mireſio lo chiama grippa ſolamente, & in luogo delle radici di cocumeri aſinini, ui ha quelle (& non fuori forſe di propoſito) d'althea. Il Salernitano per l'olio candidiſſimo, vi ha quello di lentiſco, ouero come anco ſi legge in alcuni ſuoi teſti, quello di maſtice. Noi ui oſſeruiamo il puro, e candido con miglior intentione. I triboli acquatici, che marini gli ſcriuono molti, ſono aſſai noti, & a pelegrini maſſimamente, che per moſtrarſi piu ſanti ſe ne fanno

lun-

lunghiſſime corone: percioche con queſti, & coſe tali, porgono non ſo che di aſpro molto ammirato dal vulgo piu groſſo. Nelle parti noſtre gli raccogliono i notatori, & peſcatori ſopra all'acqua delle foſſe, la cui forma è angulata, & puntata molto, con medolla dentro alla ſcorza bianca, che al mangiare è aquoſa, & inſipida.

Vnguento aragone di Nicolò Salernitano.

L'vnguento aragone, cioè adiutorio, vale al dolore de gli huomini, & delle donne nato da frigidità oprato con queſt'ordine. ſe ne pone dẽtro di vna coccia d'vouo, & fatto caldo ſi vnge, ſopraponendo poi eſſa coccia ſul luogo dolente. Gioua allo ſpaſmo, al tetano, alla doglia de fianchi, & di reni vngendoſene al modo detto. E ualoroſo all'artetica, & ſciatica, & alla quartana ancora, vntoſi auãti l'hora dell'acceſſione. a farlo ſi prendono di roſmarino, maggiorana, radici di iaro, ſerpillo, ruta, & radici di cocumeri aſinini ana onze quattro e meza: di foglie di lauro, di ſaluia, di ſauina, e brionia ana onze tre: di pulicaria maggiore, & minore ana onze quattro: di laureola onze noue, di calamento onze ſei, di maſtice, & incenſo ana dramme ſette, di pirethro euforbio, gengiouo & pepe ana oncia vna, di graſſo di orſo, & olio laurino onze tre, di olio muſcelino oncia meza, di petroleo oncia vna, di boturo onze quattro, di olio commune libre cinque, di cera libra vna, & onze tre. ſi cogliono l'herbe, & le radici in vn giorno, ſe è poſſibile, ouero in due. Et tritatele minutamente, ſi mettono in macera per ſette giorni nell'olio commune. Poſcia l'ottauo ſi fa debita cottura, ſi che ſi ſtruggano l'herbe, & colaſi. la colatura tornata ſul fuoco, ui ſi aggiunge nel cominciar del bollire l'olio laurino, la cera, il boturo, il graſſo d'orſo, l'olio muſcelino, il petroleo, & le polui poi in vltimo, & fatto lo vnguento ſi raccoglie, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nell'vnguento aragone.

Auenga che queſto vnguento aragone ſia molto in vſo appo ciaſcuno, non è però, che da tutti i diſpenſatori ſia diſpẽſato debitamente come douria. Et queſto per le due pulicarie, che vere non ui mettono, & coſi per l'olio muſcelino, pel quale mettono del roſato miſto con vn poco di muſchio. ſono le due pulicarie, come hanno moſtrato, & moſtrano i migliori dottori, le iſteſſe conize, la maggiore però, & la minore deſcritte da Dioſc. Et non già ſono, come uanamente eſpone ſu queſto vnguento il Mãlio auttore del maggior lume. il thimo, & la ſatureia ne l'vno & l'altro helleboro, che dicono, il Suardo, & altri autori. Noi a dì noſtri due ò tre uolte, che habbiamo preparato queſto vnguento, ſempre per le due pulicarie pur note in alcuni luoghi d'Italia, doue naſcono, c'è conuenuto ogni fiata porre in ſua vece coſe altre a quelle di facoltà ſomiglianti. Ne coſa miglior conoſceſſimo, ne habbiamo mai conoſciuta, che poteſſero, ò poſſano il medeſimo, che le radici de le ſerpentarie, lequali

quali oltre lo eſsere loro ſimili, ſi conuengono molto alla intentione dello vnguento, quantunque vi entrano pure le radici del iaro pure ſpecie di ſerpentaria, ò dragontea. Et per l'olio muſcellino ſempre meteſſimo tanto altro di quello di ſpigo nardo. la compoſitione tiene cõ quella del muſcelino & con la ſua facoltà uera ſembianza, & perche ancora la molta quantità de l'herbe, quella ſempre poca ci pareua de l'olio commune di libre cinque, caſo non ci facea di conſcientia l'aggiungeruene due altre libre di piu.

Vnguento martiaton di Nicolò Salernitano.

L'vnguento martiaton maggiore, detto coſi da Martiano inuentore ſuo Medico peritiſſimo, fa valoroſamente al dolore, & frigidità del capo, del petto, & de lo ſtomaco, Et vntoſi ſubitamente al ſole, ouer al fuoco, gioua a la durezza del fegato, de la milza, & a la doglia de fianchi, E valentiſſimo alla paraliſia, a la ſciatica, a la paſſione di reni, & a le podagre. Riprime i tumori, mollifica le durezze. Vale a gl'affetti de lo ſpaſmo, & a le febri periodiche. Et è in ſomma ualoroſiſſimo a tutte le doglie nate da frigidità. Hora ſi togliono di cera bianca libre due, di olio libre otto, di roſmarino, & foglie di lauro ana onze otto, di ruta onze ſette, di tamariſce onze ſei, d'esbrio, ſauina, ſaluia, balſamita, ocimo, polio, calamento, artemiſia, enula, betonica, branca vrſina, ſpergula, herba uenti, pimpinella, agrimonia, aſſenzo, herba paraliſi, herba ſanta Maria, cime di ſambuco, herba graſſa, millefoglio, ſempreuiua, chamedrio, centaurea, piantagine maggiore, fragaria, thetrait, & cinque folio onze quattro e meza: di radici di maluauiſco, cimino, & mirti ana onze quattro: di fien greco onze vna e meza, d'vrtica, foglie di uiole, foglie di papauero negro, mentha ſaracena, mentha creſpa, polithrico, lapatio, cardoncello, matriſilua, maturella, herba muſchiata, alleluia, lĩgua ceruina, criſpola, herba canforata, ſtorace calamita, & medolla di ceruo ana onza meza: di boturo onza vna e meza: di graſſo d'orſo, graſſo di gallina, maſtice, & incenſo ana on. vna: d'olio nardino onze 2. Si coglion tutte queſt'herbe dette in vno, ouero due giorni, & propriamente da mezo Maggio a l'hora di terza a mezo dì, & ſi tritano, & s'infondono in ottimo vino odorato per vna ſettimana. Poi l'ottauo giorno ſi mettono ſopra il fuoco, & cominciando a conſumarſi il vino, vi ſi aggiunge lo olio, & bolleſi à la diminutione de l'humidità. appreſso accuratamente ſi cola e gettate l'herbe ſi torna ſul fuoco, & cominciando a bollir vi ſi pone lo ſtorace il boturo, l'aſſogna, i graſſi, l'olio nardino, la cera, il maſtice, & l'incenſo, & agitandolo ſempre con la ſpatola, & toltolo dal fuoco, ſi laſcia cremare, & ſeruaſi.

Oſſeruatione nell'vnguento martiaton.

E queſto vnguento di Martiano vno de quattro vnguenti mollificanti, & l'vltimo ancora col ſeguente di quanti altri s'vſano da noi, però deſcritti.

ſcritti. la deſcrittione intieramente habbiamo tratta da Nicolò di Saler no: auēga che quella di Nicolò Mireſio autore piu antico, & da cui il Salernitano ne l'ha cauata,; haueſſimo potuto ſeguire, a queſto ſi ſiamo attenuti per eſſere pure alquanto piu di quella del Mireſio nel peſo de sēplici migliorata, & oſſeruata ancora da tutti i diſpenſatori. benche noi inſino a queſto tempo non l'habbiamo giamai preparata: ne meno veduta ad alcuno preparare, che l'vnguento, che teniamo di queſto nome in bottega, l'habbiamo ò da Genoua, ò da Vinegia, & fatto forſe come ſa Iddio, & non forſe tanto per la moltitudine de l'herbe, & d'alcune, che ui ſono di nome ſtrano dette, & tenute (ſi come la ſpergola per la rubea minore, l'herba venti hoggidi diſputata qual ſia, ò la parietaria, ò la cimbalaria, ò la conſolida minore, & queſta per eſſere di calda natura, & conferente all'intentione dell'vnguento, ſi lauda piu delle prime due. Et l'herba paraliſis pel fiore di primauera, e l'herba ſanta Maria per perſicaria, & il rethrait per l'herba giudaica, l'alleluia per trifolio acetoſo, & pan di cucco, & l'herba graſſa, per faua graſſa, e la maturella per valeriana, & l'herba canforata per l'abrotano, il ſeluatico però naſcente nelle ghiere de fiumi, e per l'herba moſcata il roſtro di cicogna, e la criſpula per l'herba gambarina minuta aſſai di foglie biācheggianti, quantunque per cotula, ouero occhio di bue l'intendano alcuni) quanto che troppa ſomma ui mettono d'olio: ch'auenga che la quantità dell'herbe di lib. quattordici ſia ſouerchia a quella dell'olio ſolamente di libre ſei: non è però che l'accreſcere eſſo olio piu di libre dieci, non ſia vn debilitare l'vnguento nella facoltà dell'herbe, ch'inſino a queſta miſura di dieci lib. è conceſso che s'accreſca da ſapienti, & tanto inſieme di cera noua vi s'aggiunga, che ui dia giuſta ſpeſsezza Et s'occorre, come īdubitatamēte deue occorrere, che nō hauēdo l'herbe nel primo, cōe nella deſcrittione è detto, giorno, ò nel ſecondo, ſi poſsono accogliere in otto, & ī dieci, & ī quīdeci, ſi come piu cōmodamente ſi puo, e metterle coſi tutte, peſtate però, in macera nell'olio per fino a tanto, che ſi habbiano tutte, che aſsai meglio le conſerua l'olio, pigliandole quello la loro virtù, che non le conſeruaria, come hanno ſcritto alcuni, il vino fondendouele dentro. Molti, anzi la piu parte, & tanto Medici, quanto Speciali laudano piu aſsai, & oſseruano vn'altra compoſitione detta minore di queſto vnguento, attribuita pure a Martiano: laquale noi ancora oſseruata, & tuttauia oſseruando la habbiamo conoſciuta ualidiſſima in quel tutto, che ella promette nel ſuo fronte. Et è queſta, che ſegue la ſua deſcritione.

Vnguento martiano minore.

L'vnguento martiano minore è valoroſo alle podagre, alla paraliſia, alla ſciatica, all'artetica, alla paſſione di reni, & ad ogni difetto, & dolore de nerui. a comporlo ſi pigliano di frondi di lauro libre tre, di ruta

lib.

lib.due,e meza: d'amarico libr. 2. di roſmarino lib. 1. e mez. di foglie di mirto libr. 1. d'esbrio, ballamita, & baſilicò ana on. 6 di ſtorace onc. 4. di maſtice on. 3. d'incenſo onze due, e meza: di boturo on. 5. di medolla diceruo, graſſo d'orſo, & di galline ana on. 4. di olio nardino on. 2. di olio commune lib. 6. di cera noua quanto baſta, & faſſi vnguento, come l'antecedente.

Oſſeruatione nell'vnguento martiano minore.

Queſto minore vnguento di Martiano fatto con minor quantità di herbe del maggiore, è come habbiamo detto, che oſſeruano molti & che piu laudano i piu famoſi Medici. ſi compone al modo medeſimo del maggiore, fuori che del ſtorace calamita, che dẽtro di vn mortaio di brõzo fatto calẽte ſi ha damollefare, & intenerire cõ l'olio di ſpigo nardo.

Vnguento detto rottorio di cantaridi.

Il rottorio di cantaridi ſi fa coſi. toglionſi dieci dramme di cantaridi freſche, & cinque oncie & meza di ſongia di porco, & ſi peſtano inſieme, & poi ſi laſciano p ſette giorni marcire, poi ſi fanno bollire, & ſi colano, & ſeruaſi l'vnguẽto in vaſe di vetro, & ſi adopera ne biſogni.

Vnguento uiolato.

L'vnguẽto violato ha le medeſime virtu, che l'vnguẽto roſato, & gioua alla pleureſi, & alla infiammation del petto. faſſi come il roſato.

Vnguento di fior di rame.

L'vnguento di fior di rame è ſcritto da Meſue nella ſua prattica nel Cap. delle piaghe del naſo. & a farlo ſi togliono 4. oncie di cera, ſedeci dramme di olio omphacino, due di fior di rame ſottiliſſimamente poluerizato, & faſſi vnguento, il qual ſi pone ſu le taſte.

Vnguento foſco, ò negro.

Alle piaghe del capo, & del petto molto uale il ſeguente vnguento. ſi toglie vna libra & meza di olio, quattro oncie di cera nuoua, due per ſpecie di colofonia, ſeuo di porco, gomma arabica, ſerapino, pece nauale: vna per parte di maſtice, di galbano, di incenſo, & di termentina. mettaſi l'olio à bollire, & bollendo prima ui ſi põga la cera, di poi la colophonia, & appreſſo la pece nauale, & oltre à ciò la gomma arabica, il ſerapino, & la termentina. ma facciãſi in poluere quelle coſe che ſi poſſono. vadaſi meſcolando con la ſpatola di continuo, & come cotto ſarà, ſi metta à raffreddirſi, & ſi ſerbi.

Vnguento di melle.

Queſto vnguento di melle ſcriue Raſis nel 7. lib. ad Alman. nel Cap. de Carboni. & coſi dice. prendanſi uguali parti di ſarcocolla poluerizata, & di melle. meſcolinſi inſieme, & poi ſi ſerbi.

Vnguento di calcanto.

Vale l'vnguento di calcanto ad ogni apoſtema flegmatica, & faſſi coſi. ſi pigliano tre libre di graſſo vecchio di quella rete, che cuopre

gli inteſtini,altro tanto olio uecchio, & quattro oncie di calcanto.ſi liqueſa il graſcio,& ſi peſta il calcanto,& con l'olio ſi meſcola,& ui ſi aggiungono tre libre di litargirio peſto,& ſi meſcolan inſieme in vn mortaio.poi ſi pongono in vna freſſora netta,& ſi ua meſcolando cõ vna ſpatola di palma, fin che ſtia bene.

Vnguento di talpa.

L'vnguento di talpa è ottimo alla lepra,& a farlo ſi bruſcia vna talpa, ſcorze di caſtagna,di nocciole,& di noci,& inſieme con queſte ſi abbruſciano anco delle api,& delle moſche.poi ſi toglie del capel venere freſco,del ſpico nardo,& del laudano, & ogni coſa inſieme ſi fa bollire in olio laurino, & vi ſi aggiunge tanta cera,che baſti a far vnguento.

Vnguento di caſtoreo.

E mirabile l'vnguento di caſtoreo ad ogni ſpecie di ſpaſmo fatto da repletione.& a farlo ſi togliono due dramme di pepe negro,due di caſtoreo,& due di euforbio:due & meza di piretro, & altro tanto coſto.pongaſi il coſto in tanto uino bianco,che ſia a baſtanza per vn dì,& vna notte.poi ui ſi aggiungono quattro oncie di olio,& bolla ogni coſa inſieme ſino alla conſumation del vino. alla fine vi ſi pongano le polueri delle coſe recitate,& ſe ne faccia vnguento.

Vnguento di Ebuli.

L'vnguento di ebuli ual molto al dolore delle gionture.& a comporlo ſi cuocono in acqua tre manipoli di foglie di ebolo,poi ſi peſtano come ſe ſi uoleſſero mangiare,in vn mortaio,& fattane paſta ſi meſcoli con ſongia di porco,ò butiro fatto nel meſe di Maggio,& fiori di gineſtra. quindi ſi paſſi ogni coſa per pãno di lino,& ſarà vnguento ottimo à dolor di gionture nato da frigidità,ſi come io ho ſperimentato in vno huomò graſſo molto,il qual patiua di gotte,& di ſciatica,ne altra coſa li era gionata.

Vnguento di euphorbio di Pietro Muſſignano.

E mirabile queſto vnguento nelle infirmità de nerui,anchor che poco coſtumato ſia,vale alla paraliſia,al tremore,alla tortura,& allo ſpaſmo cauſato da repletione.& faſſi coſi,pigliaſi vna libra di olio ben uecchio, due oncie di cera roſſa,ſi disfaccia la cera con l'olio,& ui ſi ponga vn'oncia di euforbio,& meza di caſtoreo,& ſe ne faccia vnguento.

Vnguento contra uermi.

Si toglie vna dramma per ſpecie di ſucco di perſicaria,aſſenzo,abrotano,centaurea minore,foglie di perſico,foglie di lupini,pan porcino,radici di ebolo,& ſcorze di pomi granati:due oncie di porri non tranſpiãtati,quattro oncie di naſturtio acquatico,vna libra di aceto fortiſſimo,& tanta cera che baſti.

Vnguento di helleboro.

Lo vnguento di helleboro è ottimo alla tigna,& ſi fa in queſto modo ſi pi-

ſi pigliano due oncie di olio laurino, due dramme di letargirio, vna dram.& meza per ſorte di mirrha,& di helleboro bianco, & vn poco di cera,& ſe ne fà vnguento.

Vnguento di ſemperuiua.

Lo vnguento di ſemperuiua gioua alle infiammationi,& alle eriſipile.onde ſi toglie vn'oncia di olio uiolato,& vna di olio roſato,ſei dram. di graſcio di oca,tre oncie di ſucco di ſemperuiua, & bollano inſieme fino alla conſumation del ſucco,poi vi ſi aggiunga vn ſcropolo di zaffrano,& ſe ne faccia vnguento.

Vnguento di ſucco di Enula.

Vale l'vnguento di ſucco di enula ad ogni ſpecie di rogna, ancor che cauſata da mal franceſe,& ſi compone coſi.ſi piglia meza di ſucco di radici di enula,& di lapacio per ſorte.meza dram.per parte di ſalnitro,ſarcocolla,litargirio,& maſtice,vna & mezza di vitriolo, & altro tanto alume ſcaiolo,due dramme di argento viuo mortificato,cinque di butiro, tre oncie di termentina,& due di pece nauale. diſſoluanſi inſieme il butiro,& la termentina.poi ui ſi aggiungano l'altre coſe poluerizate,& ultimamente i ſucchi,& a lento fuoco bollano, fino alla conſumatione di ſucchi.

Vnguento di termentina.

L'vnguento di termentina ſi compone in queſta guiſa. ſi toglie vna dram.di poluere di ſerpentaria, due & meza di ſarcocolla lauata, quattro ſcropoli di ſandaraca, due di tutia preparata,quattro libre & meza di termentina lauata con acqua di fumoterre,mezo ſcropolo di canfora, meza libra d'vnguento di ſucco di enula,& faſſi vnguento, ilquale è mirabile alla rogna,& à ſaldare.

Vnguento di cicuta di Nicolò Firentino.

Ottimo è queſto vnguento ad ogni durezza, & maſſimamente a quella della milza,& ſi fa in queſto modo. ſi togliono 6. onc.di herba di cicuta,armoniaco diſciolto nell'aceto per noue giorni onc.j. ſi pongono per noue giorni in aceto,poi ſi fanno bollire finche l'armoniaco ſia bẽ diſciolto. poſcia ſi colano per vn forte panno, & di nuouo bolla,& ui ſi aggiunga olio, & cera,che faccia vnguento.

Vnguento di rane.

Trouinſi rane di fiume, & cauanſi l'interiora,& ſcorticanſi, quindi ſi lauano noue uolte in acqua dolce, & in vna olla di pietra ſi cuocano tãto che ſi diſſoluano, poi ſi colano con vn panno raro fortemente ſpremendo la loro carne.queſto ſi chiama olio, ilquale vngendoſene i piedi, & le gionture è mirabile,& conferiſce ſommamẽte a luoghi cãcheroſi.

Oſſeruatione.

Queſta vntione è di Nicolò Fiorentino. ma ne ſcriue vn'altra, che par aſſai meglio Pietro da Tuſſignano, la quale è ottima alle gotte, alla

ſciatica,& al dolore articulare.& ſi compone coſi. ſi toglie vna oncia & meza di graſcio di rane, vna per ſpecie di butiro,& d'vnguento di Agrippa, due per ſorte di olio di camomilla, di aneto, & di coſto, quattro di olio roſato due di vitriolo, vna di cera bianca,& vna di euforbio, & due di raggia di pino,& ſe ne fa vnguento.

Vnguento diuino di Nicolò Fiorentino.

Queſto unguento ſi chiama diuino, percioche è ottimo a generar la carne nelle piaghe,& faſſi coſi. ſi peſta,& bolle vn manipolo per ſorte di pimpinella, uerbena, & betonica in ottimo uin bianco ſino alla conſumation della quarta parte del uino. poi ſi cola,& ſi pongon l'herbe cotte in vn ſacchetto di tela di lino,& ſi ſpreme con vn torcolo tutta la ſoſtanza loro. allaquale ſi aggiungono ſei oncie di termentina,& quattro dramme di cera bianca,& in vaſe di terra nuouo ſi diſſolue ogni coſa inſieme poi vi ſi aggiunge vna dramma di maſtice, & due di latte di donna,& bolla ogni coſa finche ſia cotto. ilche ſi conoſce, quando gettatone vn poco in acqua fredda ui ſi attaca il deto.

Vnguento di radici di giglio di Nicolò Fiorentino.

L'vnguento di radici di giglio vale alle ſudationi,& a farlo ſi toglie vn'oncia di radice di giglio cotta in acqua, ben peſta, & s'incorpora con vn'oncia di ſongia liquefatta,& con vn'oncia di acqua roſa, & ſi cola, poi ui ſi aggiunge due dram. di ceruſa poluerizata, meza per ſpecie di poluere di maſtice,& d'incenſo, vna di canfora,& ottimamente l'incorporino inſieme:

Vnguento di cantaride del medeſimo.

L'vnguento di cantaride vale alla tigna,& alle puſtule del capo, & à farlo ſi togliono due oncie di cantaride purgate,& poluerizate, mez'oncia di ſolfo, due di ſcorze di noce, vna dramma per ſpecie di ſenape, & di mirrha, tanto mele & aceto che baſti a farne corpo, ſi tenga ſopra il fuoco per vn giorno. poi ſi lieui,& ui ſi metta foglie di bieta, ò di caoli.

Vnguento di piombo di Leonardo Tredapalea.

Gioua queſto vnguento alle eriſipile, & alle vlcere che vanno ſerpẽdo.& ſi fa coſi. ſi togliono due oncie di piombo bruſciato con ſolfo, due di litargirio, vna di ceruſa, & due di antimonio, & tanto olio roſato, che ſia aſſai,& ſe ne faccia unguento molle.

Vnguento di gambari.

Queſto vnguento è ottimo a i cancri,& a farlo ſi toglie cenere di gãbari di fiume freſchi, litargirio d'oro,& acqua di ſolatro quanto è in piacere,& facciaſi unguento, ben dimenando in un mortaio di piombo col ſuo peſtello.

Vnguento di draganti del medeſimo.

L'unguento di draganti fa naſcere la carne. & coſi ſi prepara. ſi mollifica meza oncia di draganti in acqua calda, tanto che ſi poſſa ridurre

a forma

a forma di colla,& vſaſi.& ui ſi puo aggiungere vn poco di ſangue di drago,& di ſarcocolla.

Vnguento di fior di ſalice del medeſimo.

L'unguento di fior di ſalice ſi fa coſi. ſi toglion due oncie di fior di ſalice,ò di ſucco di foglie,due di lagrimo,ò di termentina, due dram. di colofonia,una di aſpalto,& una di uernice liquida, & tanto olio, & cera che baſti a farne unguento.

Vnguento di pulegio del medeſimo.

Si piglia un'oncia per ſorte di ſucco di pulegio montano, ſucco di calamento,& ſucco di centaurea,& tanto olio mirtino, & cera che ſia aſſai a farne unguento, & quando non ſi poteſſero hauer i [illegible]chi, tolgaſi la poluere loro.

Vnguento di centaurea del medeſimo.

L'unguento di centaurea è mirabile a conſolidar le piaghe; & à farlo ſi toglie un'oncia di cẽtaurea minore, cinq; di ariſtolochia longa,una di termentina, & una di olio di maſtice, due dramme di rubea de tintori,& due di lacca,& tanta cera,che ſia aſsai a farne unguento.

Vnguento di hedera del medeſimo.

Val l'unguento di hedera alle ſcotature fatte da fuoco, da acqua, & da olio,& in queſto modo ſi compone.ſi piglia uguali parti di olio commune,di ſeme,& di foglie di hedera,& ſi fa bollire,finche ſia conſumato il ſucco con tanta cera bianca che ſia aſsai,poi ui ſi getta ſopra aceto bianco,& ſi fa unguento.

Vnguento di vetro.

Vale l'unguento di uetro a mandar uia ogni ſpecie di ſegni, però ſi fa coſi.ſi eſtingue un collo di inghiſtara di finiſſimo uetro nuoue uolte in ſucco di limoni,& poi ſi peſta ſottilisſimamente, & della poluere ſe ne togliono due oncie,& una dramma di ſandali bianchi poluerizati,& una di criſtallo, & tutte queſte coſe ſi macinano ottimamente ſopra vn porfido,ſpargendoui gocciole di ſucco di limone,& tãto ſi deue perſeuerare,che pigli forma d'unguento, il qual ſi poſſa diſtendere ſopra il luoco.

Vnguento di ſandaraca del medeſimo.

Queſto unguento di ſandaraca è mirabil nel curar le piaghe ne'mẽbri carnoſi,& ne neruoſi,& faſſi coſi.ſi piglia un'oncia & meza di maſtice,tre di cera bianca,otto di termentina lauata, ſette dram. per ſpecie di ſandaraca,ſarcocolla,& incenſo,& ſe ne faccia unguento,ma laſſando in forte aceto,ò in ottimo vin bianco.

Vnguento vulpino del medeſimo.

L'unguento vulpino è ottimo a tutti i difetti de nerui fatti da cauſa frigida,& a cõporlo ſi pigliano 10.onc.di ginepro, & ſei di termẽtina ſtillata,due on. di ſongia di porco, 2.dr.p ſpecie di piretro,gẽtiana,pe

pe longo, bacche di lauro, ariſtolochia rotonda, caſtoreo, mirrha, & ſale, & altretanto graſcio di orſo, di gatto, di taſſo, mel crudo, & cera roſſa, vna dra. p ſpecie di armoniaco, aſſa fetida, galbano, ſerapino, & olio petrolio, vn'oncia & me. per parte di euforbio, nigella, ſenape, laudano, maſtice, & olio commune. tutte queſte coſe ſi peſtā come ſi conuiene, & ſi pongono in vna volpe, la qual ſi cuoce finche ſia ben conſumata, & del graſcio, ſe ne fa vnguento, il qual è mirabile.

Vnguento incarnatiuo del medeſimo.

Lo vnguento incarnatiuo ſi compone in queſto modo. ſi piglia vn manipolo di ambedue le conſolide, di ambedue le piantagini, & di piloſela per ſpec[illegible]ſei oncie di uermi terreſtri, & tutto ſi peſta, & ſi pone in vna libra & meza di olio commune per ſette giorni, poi ſi fa bollire alquanto, & ſi cola, & ſi ſpreme, & poi ui ſi aggiunge vna libra di ſepo di montone purgato, ſei oncie di pece nauale, tre di colophonia, vna per ſpecie di armoniaco, galbano, opoponago, & termentina, meza di incenſo, & meza di maſtice, ſi diſſoluono le gomme in aceto, & ſe ne fa vnguēto, ilqual è miracoloſo.

Vnguento de ueſpertiglioni.

Lo vnguento di veſpertiglioni manda uia i panni, le lentigini, & i ſegni delle piaghe, & è vtile molto alle gotte fatte da frigidità, & ſi fa coſi. ſi fan bollire in acqua piouana dieci veſpertiglioni in alcun uaſo bē coperchiato, poi ſi cola & ſe ne fa vnguento.

Vnguento di formiche del medeſimo.

Queſto vnguento gioua merauiglioſamente alle gotte calde, & ſi fa coſi. ſi togliono tre oncie di formiche con i lor oui, vna di farina di faua, & vna di farina d'orzo, ſei dramme di malua, & ſei di mandragora, meza oncia di roſe, ſi cuocon le roſe, la malua, & le mandragore in tre libre di acqua finche ſia conſumata la metà, poi ſi cola, & ſi compone cō le dette coſe poluerizate in vn mortaio, & vi ſi aggiungon tre bianchi di oui, & ſi vſa.

Vnguento di ſtaphiſagria.

Queſto vnguento amazza i pedocchi, & altre lordure, & ſi fa coſi. ſi pigliano due oncie di ſtaphiſagria, & due di ſapon tenero, tre di ſongia di porco, & vna & meza di argento uiuo eſtinto, & ſe ne fa vnguento.

Vnguento di anthera magna.

Queſto vnguento è conſtrettiuo piu che alcun altro, & coſi ſi compone. ſi pigliano ſei dramme di anthera, quattro per ſpecie di roſe roſſe, balauſtij, ſcorze di pomi granati, di galla, noce di cipreſso, gomma arabica, & mirrha, bacche di mirto, draganthо, & di terra ſigillata, di coriandri preparati, bolo armeno, & di ſandali roſſi, tre & mezza per ſorte di ſangue di drago, di maſtice, di olibano, & di hipoquiſtidos, di ſumachi, & cinque d'acacia, due per ſpecie di bdellio, di ſpodio, & di

di coralli roſſi, ſei di copule di giande, quattro per ciaſcheduno di chara be, di ſemi di piátagine, & vn ſcropolo di zaffrano, vna di olio roſato, ſei oncie per ſorte di olio di mirtilli, di caſtagne, & di maſtice. meſcolāſi inſieme, & facciaſi vnguento ſecondo l'arte.

Oſſeruatione.

Non vſaſi molto queſto vnguento, & lo chiamano alcuni vnguēto co ſtrettiuo.

Vnguento di anthera minore.

Prendanſi ſei oncie di olio roſato, vna per ſorte di anthera, & di cera, quattro dramme di acacia, due di ſandali roſſi, & due di roſe roſse, & vna di bolo armeno, & facciaſene vnguento.

Vnguento roſſo canforato.

Pigliaſi vna libra, & otto oncie di olio roſato, due oncie di litargirio, tre & meza di minio, vna & meza di ceruſā, tre dramme di tutia, & tre di canfora, & due oncie di cera ſe ſarà eſtate, ma ſe ſarà il verno baſta vna oncia. facciaſi vnguento in vn mortaio di piombo. ſono alcuni, che ui aggiungono ſei dramme di chimelea.

Vnguento ottimo alla rogna, ò ſcabie.

Tolganſi tre oncie di olio laurino, due dramme per ſorte d'incenſo bianco, & di monda cera due oncie, di argento viuo mortificato cō ſaliua, & cinque oncie di aſſungia di porco, otto di ſal commune polueriza to, di ſucco di piantagine, & di fumoterre quanto baſta. facciaſi vnguē to, il che è molto mirabile alla ſcabie, vngendoſi le piante de piedi, & le mani.

Il fine de gli vnguenti.

DISTINTIONE
DELLI EMPIASTRI.

Empiaſtro diafenicon di Meſue.

L'EMPIASTRO Diafenicon conforta mirabilmente, & fortifica lo ſtomacho, e il fegato, ueſſati, & oppreſſi da molta debolezza. Gioua alla lubricità e mollificatione de le uiſcere, & conferiſce al fluſſo del uětre, & all'hepatico. Primamente ſi fa ceroto di olio roſato & di ſpigo nardo per ciaſcuno onze quattro, di cera onze due, di maſtice dram. due e meza, di laudano dramme due. Poi ui ſi meſchiano ſopra di dattoli ſecchi numero quaranta, di pane biſcottato dram. cinque, amendue macerati in uino odorato, & peſti poi nel mortaio con onze vna di carne di cotogno: & coſi inſieme incorporati, vi ſi aggiungono di olibano, & aſſenzo romano ſecco per ciaſcuno dramme due e meza: di legno aloe, macis, calamo aromatico, ſpigo, acacia mirrha, aloe, gallia, & ramich ana dramme vna, & di nuouo rimeſchiatigli, & fatto l'empiaſtro ſi ſerba. Et poi in tẽpo d'vſarlo ſi ſopra pone ſteſo in tela, & ſuffumigato con legno aloe, ò ſu lo ſtomacho, ò ſul fegato, ò ſu le reni.

Empiaſtro diafenicon di Meſue tratto d'Aleſſandro.

Lo empiaſtro diafenicon d'Aleſſandro conforta le membra della nutritione, è valoroſo al fluſſo del uentre, & del fegato, al uomito, alla diſenteria, alla malitia della digeſtione, & allo ſtomacho recipiente le ſuperfluità dell'altre membra. il modo di farlo è queſto. prendonſi di dattoli quaſi maturi, & diſoſsati onze cinque: di pane biſcottato onza vna: di cotogni cotti in uino ſtittico oncia vna e meza di ſtorace, maſtice, & laudano ana onza meza: di acacia, ſucco di agreſta, fiori di lambruſca, roſe, ſandali citrini, legno aloe, mirrha, & ramich ana dramme cinque: di cera onze quattro, d'olio roſato onze 15. di uino auſtero quanto baſta ad infondere le coſe da eſsere infuſe. ſi confetta, & ſi opera col ſuffumigio, che dicemmo.

Oſſeruatione ne gli empiaſtri diafenicon.

Quantunque ſi vegga l'vno di queſti empiaſtri diafenicon di calda temperanza, & l'altro di fredda: non è però, che molti diſpenſatori non laudino piu toſto il primo, & altri il ſecondo. Et con queſti vltimi pare, che ſi attengano quaſi tutti i Medici, & Speciali. Ilche forſe auiene per la maggior efficacia, che ha queſto di Aleſsandro nella diſen-

diſenteria colerica,co quali noi ancora ſi atteniamo:hauendo conoſciuto eſso empiaſtro ne gli effetti detti efficaciſſimo, benche alcuni nel diſpenſarlo non oſſeruano l'openione, che ſcriuono certi cõmentatori di Meſue,di Thomaſo del Garbo,huomo dottiſſimo in creder la gallia per galla di quercia,che troppo,come egli,ſi ingannarebbono.

Empiaſtro di meliloto di Meſue.

L'empiaſtro di meliloto mollifica ogni durezza dello ſtomaco,del fegato,della milza,delle viſcere,& altre parti. ſi fa coſi. toglionſi di meliloto onze ſei,di camomilla, fien greco,bacche di lauro,radici d'althea, & aſsenzo ana dramme tre:di ſeme d'apio,cardamomo, ireos, cipero, amcos, ſpigo nardo,& caſſia lignea ana dramme due e meza: di ſanſuco dramme quattro,d'armoniaco dramme dieci,di bdellio, & ſtorace calamita ana dra. cinque,di terebentina dram.dodici,di fichi carnoſi numero dodici:di ſeuo di becco, ouero caprino, & raſa di pino ana onze due e meza:di cera onze ſei,d'olio di ſanſuco, & ſpigo nardo quanto baſtano,d'acqua di decottione di fien greco,di camomilla,& meliloto tanto che baſta ad infondere le coſe da eſsere infuſe,& diſsolte.

oſſeruatione nell'empiaſtro di meliloto.

Ancora che diuerſi modi ſi ueggano ſcritti,& oſseruati nel comporre queſto empiaſtro, non u'è però il migliore, che di peſtare primieramente tutte le coſe atte alla tritura. E diſsolto poi col decotto detto l'armoniaco,e'l bdellio,& molefatto lo ſtorace con vn poco d'olio feruente, & meſchiatogli col rimanente diſsolto al fuoco con buona arte, fare di ogni coſa miſtione,& empiaſtro. Noi oſseruiamo in luogo delle radici d'althea di porre le ſemẽti ſteſse,lequali col medeſimo ualore ui ſono, & ui ſi meſchiano con miglior modo. la quantità dell'olio di ſanſuco, & di ſpigo è per quanto habbiamo noi ſempre conoſciuto,di libre vna per ciaſcuno,& non,come hanno ſcritto alcuni,d'onze ſei. poſſiamo bene nell'operation ſua qui aggiungere,che nel tempo dell'oſſidione di Parma noſtra patria, non hauendo il meliloto uero, ilquale copioſamente naſce nelle ghiare del fiume,ne meno il uolgare coſtumato da tutti,operaſſimo in ſuo luogo i fiori di camomilla,per cui poſcia ĩ vna donna oppreſsa,da hidropiſia,& da tenſione de lati,ne vedeſſimo l'empiaſtro eſsere a marauiglia,ualoroſo,& coſi nal mitigare il dolore,& mollificare le durezze del ventre.

Empiaſtro di bacche di lauro di Meſue.

L'empiaſtro di bacche di lauro placa il dolore dello ſtomacho, del fegato,dell'inteſtina, delle reni,della veſica,della matrice, & di tutte le interiora nato da frigida,& flatulente temperie. a farlo pigliãſi di incẽſo, maſtice,& mirrha ana oncia vna: di bacche di lauro onze due: di coſto, & cipero ana oncia meza: di mele ſpumato quanto baſta all'aggregatione.ſi ſtẽde in panno,& caldo ſi ſoprapone, doue fa biſogno,e triplicã

do

do nel peſo il cipero,& aggiungendoui ſterco ſecco di capra,o di uacca quanto che ſieno tutte le altre coſe inſieme, ſarà mirabile nella hidropiſia.

Oſſeruatione.

Eſſendo tutta la compoſitione di queſto empiaſtro chiariſſima, non vi occorre ſopra altra narratione.

Empiaſtro di ſenape di Damocràte tratto da Meſue.

Lo empiaſtro di ſenape di Damocrate è valoroſo alla podraga, alla gotta, alla ſciatica, all'artetica, a doglie di gionture, alla emicranea, alla obliuione, & alla lethargia. ſi prepara in queſta guiſa. ſi prende di fichi ſecchi, & graſſi macerati per uentiquattro hore in acqua tepida, & eſpreſſi fortemente, ſi che ne ſia vſcito ogni humore, parte una: di ſenape trita con aceto altretanto. ſi meſchiano con diligentia inſieme. & volendo che egli operi piu gagliardamente, ſi dupplica la ſenape: & pel contrario volendolo meno forte, ſi toglie una ſol parte di ſenape, & due di fichi, & applicatolo in luogo, doue ſia biſogno ſolamẽte di ſcaldare, ui ſi laſcia, & ſi leua innanzi, che rompa. Et quando poi le materie foſſero profonde, & richiedeſſero eſclusione, ſi come nella ſciatica, & ſimili, tanto vi ſi laſcia, che vlceri, & rompa il luogo. Puoſſi in difetto della ſenape porre ſterco caprino macerato tutto'l dì in aceto, che purè è efficace all'hidropiſia, & alla durezza, & dolore della milza. Et aggiuntoui ſterco di colombi ſeluatici, radici d'enula, ſeme di naſturtio, & bacche di lauro conferirà non ſolamente all'hidropiſia, & tumore della milza, ma ancora a gli affetti tutti delle viſcere frigidi, & ventoſi.

Oſſeruatione nell'empiaſtro di ſenape.

Queſt'empiaſtro di ſenape, ouero ſinapino, ò ſinapiſmo, ſi come è ancho detto, è in uſo, benche di raro. ei ſi prepara ſecondo che voglio no i Medici, & con là prima, & la ſeconda additione: ma le piu volte con ſenape ſola, & fichi inſieme ſemplicemente.

Empiaſtro mirabile alla pleureſi.

Si togliono di radici d'althea onze tre: d'anetho, e uiole ana onze due: di farina d'orzo, di fien greco, e di ſeme di lino per ciaſcuno tant'altro: di olio uiolato, di camomilla, & d'amandole dolci ana onze otto: di cera, & boturo ana onze quattro, & faſſi empiaſtro con buona arte.

Oſſeruatione.

E ueramente queſt'empiaſtro di marauiglioſa operatione alla pleureſia. la compoſitione è magiſtrale, & quella che oſſeruiamo noi. coſtumano quaſi tutti gli altri quella deſcritta dal Suardo ne ſuoi empiaſtri di mente di Meſue, fatta di radici d'althea manipolo uno, di farina di orzo onze tre: di camomilla onze vna, di meliloto & viole ana oncia

cia meza, d'olio violato, di camomilla, & di amandole dolci ana onze due. Dallaquale conſideriamo, che poſſa eſsere ſtata tratta queſta magiſtrale, & migliorata aſsai di compoſitione. Noi oſseruiamo nel comporla queſt'ordine.

Nettiamo le radici d'althea, & le minucciamo, e facciamole cuocere in pura acqua, & fatte tenere le peſtiamo col coltello ſopra di un'aſſe, ſi che ſi facciano ſottili. Poſcia le facciamo bollire di alcuni bollori cõ gli olij lentemente, & tanto, che gettatone goccie con la ſpatola ſu le bragia non facciano quello ſtridore, che ſuol fare l'acqua ſul foco. Queſto facciamo, accioche non ui rimanga ſouerchia humidità, che di poi la faceſſe muffire, come a molti ſuol'intrauenire, che non u'oſseruano cotal diligenza: e fatto queſto, ui mettiamo la cera, il boturo, le farine, & tutte l'altre coſe poluerate, & ſtacciate.

Empiaſtro d'althea di Giouan da Vigo.

L'empiaſtro di althea è valentiſſimo in mollificare, & riſoluere a poco a poco ogni durezza nata da groſsa materia miſta con calda, con ſicurtà di non attrahere la materia al luoco. ſi piglia a comporlo di radici d'althea cotte, & cribrate libra meza: di olio di camomilla, & d'aneto ana onze due: di olio roſato, & ſonza d'anitra, ana onza una: d'olio di giglio dramme dieci: di diaquilone bianco con gomma onze tre e meza: di medolla di uitello, & di uacca dramme ſei: di ſeuo di uacca, onze tre: di cera bianca quanto baſta a far empiaſtro, ne troppo molle, ne troppo duro.

Oſseruatione nell'empiaſtro d'althea.

Eſſendo queſto empiaſtro d'althea un preſtiſſimo reſolutiuo, & ottimo mollificatiuo delle durezze apoſtemate, come è detto nel fronte, è uſitato molto. lo deſcriue Gio. da Vigo nel capitolo della poſtema del collo, & lo commemora in piu luoghi.

Empiaſtro di cimino di Gio. da Vigo.

L'empiaſtro di cimino è ottimo in riſoluere, & eſtenuare il ſangue & il ſuo liuore, & maſsimamente nelle battiture, dou'è il ſangue morto ſotto la pelle. onde a farlo ſi toglie d'olio d'aneto onze vna: di olio d'aſsenzo, di mirto, & ſucco di rafano ana dramme tre: di cimino trito dramma una: di uino odorato oncia una: ſi bolle ogni coſa inſieme ſino che ſi conſuma il uino. poi ſi cola, e con cera bianca ſi fa ceroto, & ſerbaſi.

Oſseruatione.

Scriue Giouan da Vigo queſto empiaſtro, ouero ceroto di cimino nel fine del capitolo delle medicine, che diſſoluono la uentoſità, & il ſangue morto ſotto la pelle, noi ſenza boglierui il cimino, ue'l poniamo in ultimo.

Empiaſtro di croſta di pane del Montagnana.

Queſto empiaſtro di croſta di pane vale al vomito de fanciulli, & a coloro, che non poſſono ritenere il cibo. hora piglîaſi di maſtice, mentha, ſpodio, coralli roſſi, ſandali roſſi, ſandali bianchi, & ſandali citrini ana dramma vna: di croſta di pane arroſtita, & macerata per meza hora in aceto bianco onze due: d'olio di maſtice, & di cotogno ana oncia vna: di farina d'orzo quanto baſta. ſi fa empiaſtro ſenza fuoco.

Oſſeruatione nell'empiaſtro di croſta di pane.

Quantunque voglia l'autore che non ſi adopri fuoco nel comporre queſto empiaſtro, vi ſi adopra pure nondimeno, & con giunta ancora di tanta cera bianca, che baſti a darli corpo. & cio faſſi, accioche non muffiſca egli poi, che compoſto ſia d'alcuni giorni. E certo che'l ſtruggere la cera con gli olij, non fa debole l'empiaſtro, anzi coſi parato puo ſtare piu giorni perfetto, & incorrotto. Il pane deue eſſere ben leuitato, & non già, come ſi credono alcuni, biſcottato nel forno; percioche aſsai meglio ſi proua valere, & inſupparſi ancora nell'aceto arroſtito, o bruſtulato moderatamente ſu le bragia. la quantità della farina d'orzo pare a noi, che baſti di una ſola oncia; auenga che l'habbiano ſcritta alcuni di oncia una e meza.

Empiaſtro di Gallia.

Queſto empiaſtro in confortar è merauiglioſo. & ſi fa in queſta maniera. ſi piglia una dramma & meza per ſpecie di gallia moſcata, & di ſquinanto, due per parte di ramich, ſumach, acacia, fior di pomi granati, laudano, galla non forata, calamo aromatico, roſe, anthera, ſandali bianchi, & roſſi, maſtice, legno aloe, garoffani, ſpigo nardo, incenſo, mirrha, coſto, cipero, & abſintio. facciaſi poluere di ogni coſa, di poi ſi toglie un'oncia, & meza di ſucco di foglie di mirto, & altro tanto di ſucco di foglie di lauro, & parimenti di acqua roſa, & vin auſtero, & tre dramme di tortelli di ſeni, dodeci dattoli ſecchi, lequali coſe ſi laſcia per vn dì, & una notte in detti liquori, poi ſi peſtano diligentemente, & ſi meſcoli con tre oncie, ò quattro di miua aromatica, & ſette dramme di gomma arabica, & ſi facciano bollire à lento fuoco, finche uengano ſpeſſi come mele, dipoi s'incorporino le polueri dete in un mortaio, peſtando tanto che diuenga uiſcoſo. dipoi ſi diſtenda ſopra alcun cuoro, & ſi ſuffumigi con legno aloe.

Empiaſtro oxicroceo.

Lo empiaſtro oxicroceo ſi compone coſi. Si pigliano quattr'oncie di zaffrano, di peze nauale, di colofonia, & di cera per ſpecie: un'oncia & tre dram. per parte di termentina, galbano, ammoniaco, mirrha, incenſo, maſtice, & una inghiſtara di aceto, nel qual ſi ponga il galbano, & l'ammoniaco per una notte, & la mattina ſi metta al fuoco, finche ſian liquefatti, poi ſi colino, & di nuouo ſi torni a far bollire. poi

ui

vi ſi aggiunga la pece nauale ben netta,& quella liquefatta vi ſi aggiunga la cera,& poi la colofonia,& la terebentina. poco dopo vi ſi pōga il maſtice, l'incenſo,& la mirrha, ſempre dimenando con una ſpatola, & come ſarà ben cotto s'infonde in acqua fredda, & quando ſi trarrà di quella, ſi ſtringa bene con le mani, accioche n'eſca l'acqua,& ſopra in vn marmo vnto di olio laurino,& un poco di zaffrano poluerizato ſi ſtenda,& ſe ne facciano maddaleoni.

Empiaſtro di caſeo di Raſis.

Queſto empiaſtro di caſeo è mirabile all'infirmità delle giōture, & masſimamente quando ui ſi ſian fatte ſopra gomme, che paiano di geſſo. faſſi coſi. ſi peſta inſieme ſottiliſſimamente formaggio uecchiſſimo, & naſturtio. dipoi ſi pongono in acqua, oue ſiano cotti pie di porco ſalati & uecchi,& tanto inſieme ſi meſcoli, che ſe ne faccia empiaſtro, ilqual ſi ſtenda ſopra il luogo, & romperaſi la cute, onde ſi ſanarà l'infermo, come piu uolte io ho ſperimentato.

Empiaſtro di viole di Bartolomeo Montagnana.

Si pigliano ſei dramme di uiole ſecche, due & meza di roſe, una di ſpico,& una di maſtice, dieci per parte di fior di camomilla, di meliloto, di farina d'orzo,& di ſeme di maluauiſchio, vn'oncia di farina di ſeme di lino, una dramma per ſpecie di ſquinanto, cipero, & calamo aromatico. facciaſi empiaſtro con aqua commune, ilqual ſi debbe ogni dì una uolta applicare al luogo.

Empiaſtro di eupatorio.

Queſto empiaſtro è marauiglioſo ne difetti del fegato, & del ſtomaco, il qual ſi compone coſi. ſi piglian due manip. di eupatorio, mezo di camomilla,& mezo di meliloto, una dra. per ſpecie di cipero, maſtice, ſquinanto,& ſpica, due ſcropoli per parte di ſandali bianchi, & roſſi, di calamo aromatico,& di aſſenzo, uno di ſpodio, tre oncie di mucillagine di althea, due per ciaſcuno di olio di maſtice, di ſpica, & di farina d'orzo, un poco di aceto, & facciaſi empiaſtro con decottione di eupatorio.

Empiaſtro di fichi carici di Leonardo Pietrapalea.

Queſto empiaſtro è molto vtile alla cura de carboni, & a farlo ſi piglia una lib. di fichi ben graſſi,& ſecchi, tre on. di ſenape, un'oncia per parte di farina di fien greco,& di ſeme di lino, una dra.& piu di bdellio, ammoniaco,& galbano per ſpecie. ſi diſſoluano le gomme in olio di giglio,& poi inſieme ſi meſcolino,& facciaſi empiaſtro, aggiungendoui tanta farina d'orzo che ſia aſsai a imſpeſſirlo.

Empiaſtro di centaurea dell'Argilata.

Queſto empiaſtro è di grādiſſimo giouamento nella rottura del cranco, & a farlo ſi pigliano ſei manipoli di centaurea minore,& s'infonde

de per vna notte in vin bianco,dipoi ſi cuoce finche ſia conſumata la metà del uino,il quale appreſſo ſi cola, & vn'altra volta ſi torna a bollire,finche uēga ſpeſſo come mele,di queſto ſe ne piglia un'oncia, due dr.di cera bianca,due on.di latte di dōna, una & meza di raggia di pino,tre di cera noua,una lib.di termētina,& vn'oncia per ſpecie d'incēſo, di maſtice,& di gomma arabica poluerizati, & ſe ne fa empiaſtro.

Empiaſtro di bettonica del medeſimo.

Similmente queſto empiaſtro è vtile molto,& ſi compone coſi.ſi piglia vna lib di ſucco di betonica,di ſucco di piantagine, & di ſucco di apio colati,per ſpecie tre onz.di raggia di pino,& tre di cera noua,bolla ogni coſa inſieme ſino alla conſumation de ſucchi, allhora ui ſi aggiunga la termentina,& facciaſi empiaſtro.

Empiaſtro di graſſi di Galeno.

Ne queſto laſciaremo da parte ottimo a mollificare. ſi piglia un'oncia per ſpecie di graſcio di agnello,di porco,di orſo, di vitello di ceruo,di beccho,di aſino ſeluatico,di anitra,di gallina, & auoltoio, meza per ciaſcun di olio ſeſamino,di cherua,di lentiſco, di mandola amara,medolla di ſtinco di uacca,& cera bianca,una lib.di cera roſſa, & di botiro di uacca,ſi liquefa,& ſi cola, & ſi adopera.

Il fine de gli empiaſtri.

DISTINTIONE
DELLI CEROTI.

Ceroto Diachilon bianco di Meſue.

LO ceroto diachilon bianco commune, il cui giouamento è notiſſimo al le poſteme dure, alle ſcroffole, alle durezze del fegato, della milza, dello ſtomaco, e dell'atre parti, ſi fa coſi. Prendeſi di mucilagine di radici d'al thea, di ſeme di lino, & di fien greco per cia ſcuno libra vna: di lithargirio purgato dal piombo, & dalla ſcoria, & trito ſottilmen te lib. una e meza: di olio antico, & chiaro libre tre, ſi conquaſsa per lungo ſpatio lo li thargirio, & l'olio inſieme nel mortaio, ò in altro uaſo. Poi ſi cuoce lentamente agitando di continuo con la ſpatola fin a tanto che ſi in groſſa. Poi tolto dal fuoco, & rifreddato alquanto, ui ſi fondono ſopra i mucillagini bolliti prima da ſe di alcuni bollori, & ſeguaſi il cuocere ſin a tanto, che uenuto a giuſta ſpeſſezza ſi induri, & quando ui ſi ag giunge, come dice Hamech, l'ireos poluerato, ſi fa nel maturare, & diſ ſoluere valentiſſimo. Ma molto piu ſedatiuo col metterui il mucilagi ne del meliloto, & maſſimamente de ſuoi ſemi, ma in tutto ſi proua piu preſtante, ſe in luogo del commune olio ui ſi pone dell'irino, ò del camomillino.

Oſſeruatione nel ceroto diachilon bianco.

E queſto diachilon bianco commune, che bruto buono, & ceroto di muccilagine, e di litargirio, lo chiamano molti, uſitatiſſimo appo ciaſcuno: benche ceroto di litargirio piu toſto debba eſser detto quel lo fatto con parte eguale di litargirio, & aceto bianco, & di olio puro due tante, & cotti inſieme a ſpeſſezza di ceroto. Il quale poi coſi com poſto, con giunta, ſe ui ſi uole di un poco di cera, ſi proua ualoroſo nel le gambe impiagate con laceratione di pelle. leggeſi queſto commune nell'antidotario di Meſue ſotto nome di empiaſtro Diachilon, con molt'altri ſimili appreſſo, che per oſſeruarſi eglino in forma dura ce rotaria, gli habbiamo qui poſti ne ceroti, & di tutti dato il primo luo go a queſto ſemplice col ſeguimento de gl'altri, che piu s'uſano. Noi nella compoſitione di queſto oſſeruiamo di porui l'ireos proportiona to di onza una, per ciaſcuna libra di olio, il quale olio ſempre togliamo commune, & uecchio, & ſe pure vecchio non l'habbiamo, ſouuenimo con li compoſti detti nella deſcrittione. Alcuni (& non è mal modo) ſogliono,

ſogliono, non hauendo il vecchio olio, tuore del nouo: ma però maturo, & lauarlo piu fiate con pura acqua, & poſcia con quello confettarne il ceroto. Altri nel fine della cottura vi ſogliono mettere di cera citrina onze vna per libra che ſia l'olio. Altri l'ingommiſcono con galbano, ſerapino, & armoniaco per ciaſcuno onza una. Altri accioche reſti di colore piu bianco, ſminuiſcono il muccilagine del fien greco, & accreſcono gli altri, & volendo, che piu flaueggi, vi laſciano, & anco accreſcono eſſo muccilagine di fien greco.

Diachilon paruo di Meſue.

Lo diachilon paruo digeriſce, & matura i tumori caldi, & le poſteme. a farlo toglionſi di lithargirio onze ſei, d'olio uecchio, & chiaro lib. una, di muccilagine di pſilio onze quattro, di muccilagine di ſeme di hioſciamo onze una e meza, di muccilagine di ſeme di lino, & radice di malua ana onza due, & faſſi ceroto.

Oſſeruatione.

Coſtumaſi queſto diachilon paruo in alcune parti, la compoſitione è tutta chiara.

Ceroto diachilon magno di Meſue.

Lo ceroto diachilō magno è eſperto in maturare, & riſoluere ogni durezza, & infiationi. ſi fa in queſto modo. pigliaſi di lithargirio puro, trito, & cribellato lib. vna: d'olio irino, di anetho, & di camomilla ana onze otto: di muccilagine di ſeme di lino, di fien greco, di radici d'althea, di fichi graſſi, e d'vua paſſa, ſucco d'ireos, ſucco di ſquilla, hiſſopo humido, & glutine alzanach ana dra. 12. e meza: di terebentina onze tre: di raſa di pino, & cera flaua ana onze due, & confettaſi, come dicemmo, & che uenga nel cuocerlo, come diſſe il figliuolo di Zacharia, & a mollezza di cera, & a ſpeſſezza d'unguento, & ſteſo in panno ſi ſoprapone, doue biſogna.

Oſſeruatione nel diachilon magno.

Coſtumaſi molto in ogni parte queſto diachilon magno: benche gommato: percioche ſeguendo i Medici l'intentione dell'Argilata, uogliono, che a tutta la compoſitione s'aggiugna di bdellio, armoniaco, & ſerapino per ciaſcuno onza una. Il rimanente della compoſitione è tutto chiaro, fuori però, che del glutine alzanach, ilquale vogliono molti che ſia il viſchio quercino: altri la colla di peſce, altri il muccilagine delle radici dell'enula, ouero quello dell'ariſtolochia, & altri la gomma d'hedera, a cui ſopra, noi non poco affaticatici per ritrouare la chiarezza, auēga che molti nomi di ſemplici ſimili habbiamo letti, tutti tirando all'hedera, & alla ſua gomma: non habbiamo però il uero mai ritrouato, perche ſeguendo l'openione, che migliore ci pare, & la dottrina di Meſue, habbiamo eletto di ponere ſempre per queſto glutine l'iſteſſa gomma dell'hedera, ponendo eſſo Meſue nel fine del

cerotto diapente glutine alzanach,ouer gomma d'hedera. Et coſi noi ſẽpre hauendolo compoſto,l'habbiamo nell'operatione prouato ualidiſſimo. Et chi ben conſidera la natura d'eſsa gomma,conoſcerà conuenirſi molto in queſto ceroto.Deono però auertire i diſpenſatori di darui eſſa gomma poluerata nel fine della cottura, & ancho di non fondere i muccilagini,ò coſa altra acquoſa ſopra il ceroto che ſia al fuoco, mẽtre è caldo, & ingroſsato con gli olij,& altri vntoſi:perche vſciria egli fuora dello ſtagnato ſenza poterlo rattenere.

Ceroto mollitiuo magiſtrale.

Queſto ceroto mollitiuo mollifica ottimamente, riſolue, e matura le durezze,& infiationi.ſi compone nella ſeguente maniera. ſi prendono di muccilagine d'althea, di ſeme di lino,& di fien greco ana on.6. d'olio di linoſa,& di giglio, medolla di boue, ouero di caſtrato ana on. 3.di lithargirio,terebentina,e pece nauale ana onze quattro, di bdellio, armoniaco, & opoponago ana onze due,di cera noua libre 2.& di tutti ſi fa ceroto con buona arte,& ſerbaſi.

In altro modo.

Si togliono di muccilagine d'althea, di fien greco, & ſeme di lino ana on.4.di muccilagine di fichi ſecchi on.1. d'olio commune, di giglio,& di chamomilla ana on.2.di graſso di gallina, d'occa,di porco,terebenthina,& ſeuo di caſtrato ana on.2 e meza: di lithargirio on. 8. ſi bolle ogni coſa fino alla cõſumatione de ſuchi,& ſi fa ceroto,aggiugnẽdoui di cera biãca,armoniaco, & galbano diſsolti queſti due ultimi in aceto ana onza vna:ireos poluerato on.meza.

Oſſeruatione ne ceroti mollitiui.

Di queſti due ceroti mollitiui u'è ch'oſserua il primo, & chi il ſecondo: noi coſtumiamo queſt'vltimo.nel primo ſi lauda molto il mettere in luogo della pece nauale tant'altro di colofonia,laquale non ha quella tãto caldezza noieuole, ne anchora è tanto fetente.

Ceroto magiſtrale di piombo.

Queſto ceroto di piombo rinfreſca, & diſsecca ualentemente, onde ſi piglia di piombo aduſto,& lithargirio ana onza vna: d'antimonio, & ceruſa ana onza meza,d'olio rolato onze quattro, ſi bolle l'olio, la ceruſa,& il lithargirio a debita ſpeſsezza,& ui s'aggiungon gli altri minerali, e di cera bianca,& terebentina ana on.1.& faſſi ceroto & ſerbaſi.

Ceroto di minio magiſtrale.

Prendeſi di minio libra una, e meza. d'olio roſato lib.una, & inſieme ſi cuocono a conſiſtenza conueneuole,& che dipoi rifreddato ſe induri: agiungendoui nella fine della colattura di cera bianca onze 2. & ſerbaſi.

Ceroto di minio di Giouan da Vigo.

Queſt'altro ceroto di minio ſana tutte l'ulcere malageuoli a curare. hora togliesi d'olio roſato odorifero lib. 1. e meza: di olio mirtino, & unguento populeon ana onze quattro: di ſonza di gallina onz. 2. di ſeuo di caſtrato, e di uacca ana libra meza. di ſonza porcina onze ſette. dell'uno, & l'altro lithargirio ana onze tre e meza: di biacca onze quattro: di minio onze tre, ſi bolle ogni coſa, agitando ſempre tanto, che di uenga nero, a cui s'aggiungono di terebentina onze ſei, & di cera bian ca quanto baſta, & ſerbaſi.

Ceroto di ceruſa magiſtrale.

A far ceroto di ceruſa, che molti chiamano di ceruſa cotta, piglianſi di ceruſa trita lib. 2. d'olio roſato lib. 1. di canfora, ſe ue la uogliono i Medici, dra. 2. ſi fa ceroto, con aggiunta di due onze di cera bianca.

Ceroto capello magiſtrale.

Si prende di betonica, matriſilua, & ſaluia ana onza vna: d'ariſtolo - chia on. meza: ſi tritano, & s'infondon in ottimo uino: a cui ſopra s'aggiungono di cera noua, & ragia di pino ana onz. 6. di terebentina on. 3. d'olio d'auezzo on. 2. di gomma elemi on. 1. ſi bolle ogni coſa inſieme, e conſumato quaſi il uino, ſi cola con ſpremitura, & ſi fa ceroto, laſſando però, che ſi raffreddi prima, per poterlo purgare meglio dall'immonditia del fondo, & ſerbaſi in maddaleoni.

Oſſeruatione.

Hanno queſti tre ceroti detti magiſtrali, cioè quel di Minio, quello di ceruſa, & il capello, le facoltà medeſime delli ſuoi unguenti.

Ceroto capitale del Motagnana.

Ceroto capitale, che poſto ſopra la commiſſura coronale, hauendo prima raſo il luogo, e perficato, gioua grandemente al decorſo del catar ro. coſi ſi fa. ſi toglie di laudano, gomma elemi, uernice ſoda, incenſo, ſtorace liquido, & ſtorace calamita, per ciaſcuno parte eguale, a cui, volendolo piu gagliardo, s'aggiunge di mirrha eletta al peſo d'uno de gli altri ſemplici, & faſſi ceroto.

Oſſeruatione nel ceroto capitale.

Queſto ceroto capitale del Montagnana è, che oſſerua ogn'uno. ſi compone egli ottimamente ſtruggendo'l laudano, & la gomma elemi con alquante goccie d'olio di mirto. Et queſto ſi fa quando il laudano è tenero: ma quando è ſecco, & arido, ſi che ſi poſsa peſtare, ſi peſta, & meſchiatiui poſcia i due ſtoraci permiſti bene inſieme, & l'altre coſe poluerate ſottilmente, ſi fa il ceroto, & ſerbaſi in maſſa. Alcuni oſſeruano di q̃ſto nome un'altro ceroto capitale, fatto di laudano, & ſto race calamita ana on. meza: di mirra, incẽſo, vernice ſoda, calamo aromatico ana dr. 3. di garoffani, legno aloe, roſe, ſpodio, & coralli ana dr. 2. di cera, terebẽtina, pece græca, & pece nauale ana oncia, & ſerbanlo.

Ceroto del Conciliatore.

Il ceroto del Concilia. ottimo alle fenditure, & ferite della teſta, è deſcritto coſi da lui. ſi pigliano di gomma elemi onze tre, di raſa puriſſima onze quattro, di cera noua onze ſei, di olio roſato onze tre, di terebentina onze tre e meza; d'armoniaco onze due, & confettaſi.

Oſſeruatione nel ceroto del Conciliatore.

Queſto ceroto del Conciliatore Pietro d'Abano è da lui detto nella 182. differentia, nella ſciſſura del craneo, è vſitatiſſimo. compoſto, come è da lui deſcritto, tien piu toſto forma d'unguento, che di ceroto, onde molti, per queſto effetto ne rimouono nel comporlo due parti dell'olio roſato, laſſandouene una ſolamente: & queſta baſta ſolamente con la terebentina inſieme a ſtrugger la gomma elemi. Et poi del rimanente fanno ceroto in maddaleoni.

Ceroto diapalma di Meſue.

Il ceroto diapalma è ualoroſo alle ferite ſanguinolenti, a tumori peſtilentiali, all'eſſiture, a gl'abbrugiamenti, alle rotture, alle contuſioni, alle sbattiture, & ammacamenti. a farlo prendonſi d'olio uecchio lib. 3. d'aſsogna uecchia depurata dal ſale lib. 2. di lithargirio lib. tre: di vitriolo onze 4. ſi liquefa l'olio, e l'aſsogna dentro d'uno ſtagnato. Poi ui ſi meſcola lo lithargirio e'l vitriolo, & ſopra a fuoco lento tanto ſi cuoce agitandolo di continuo con tre rami di palma, & che dentro ue ne ſia un'altro tagliato minutamente che s'infia, & ritorna allo ſuo ſtato, & diuenga a debita ſpeſſezza che ſia denſo.

In altro modo.

Si togliono di aſsogna porcina non ſalata lib. 5. di lithargirio d'oro libre tre, di uitriolo onze 4. & con rami di palma a ſufficienza, ouero di canne, le quali poſsono il medeſimo, ſi meſcola, & ſi cuoce, come è detto.

Oſſeruatione nel ceroto diapalma.

L'oſſeruatione noſtra ſul comporre queſto ceroto diapalma, coſi detto da Meſue ne gli unguenti, & d'alcuni altri unguento di colcotar, & di calcanto, nomi amendue di uitriolo, è propriamente a queſta guiſa. Minucciamo ſottilmente un ramo di palma, & propriamente la parte piu tenera, & lo mettiamo a bollire inſieme con l'olio, & con la ſogna ſopra a fuoco lentiſſimo, & uſcito da quello tutto l'humido, che bene ſi conoſce all'hora, quando toltone fuora, ſi trita con le dita, & fatto dipoi colatura, & meſchiatoui lo lithargirio, e il uitriolo, facciamo il ceroto, agitandolo con una ſpatola fatta del tenerume di due, o tre rami di palma, ſi come conoſciamo, che baſtino alla groſſezza: ouero di radici di canna, che hanno il potere medeſimo de rami di palma, come nel ſecondo unguento afferma Meſue, & coſi fatto il ceroto tiē molta ſoſtanza d'eſſi rami.

Ceroto iſis di Galeno.

Il ceroto iſis conferiſce molto alle ferite della teſta, & a tutte l'vlcere maligne, ſorde, ſanguinolenti, & difficili: le mondifica dalla putredine & fa che ſopra non ui ſi generi mala carne. ſi fa coſi. toglionſi di cera dra. c. di terebentina dra. cc. d'armoniaco, rame abbruſciato, ariſtolochia longa, ſquama di rame abbruſciata, ſerpentaria, verderame, incenſo, & ſale armoniaco ana dra. 8. di mirrha, aloe, & galbano ana dra. 12. di lume di rocca abbruſciato dr. 6. d'olio antico onze x. d'aceto quanto baſta, ſi diſſolue la cera, la terebentina, & l'olio inſieme. Poi vi s'aggiunge l'armoniaco, e'l galbano diſſolti con l'aceto, & meſchiatigli alquanto ſopra al fuoco, ui ſi mettono l'altre coſe poluerate ſottilmente, & faſſi ceroto, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ceroto iſis.

Queſto ceroto iſis poſto dalla piu parte ne gli unguenti, tenendo eſſo compoſto la forma di quelli, che s'oſſerua, & è l'iſteſſo di Galeno, ch'eſſo deſcriue nel 4. delle compoſitioni delli medicamenti ſec. gene. fuori che d'hauere la terebentina in luogo della colofonia, col mácarui la manna dell'incenſo, ſono le facoltà ſimili a quelle dell'unguẽto apoſtolicon, al ceraſino, al gratia Dio, & allo egittiaco: ma queſto è aſſai piu clemente. ſono di quelli, ch'oſſeruano l'iſis del Leoniceno, che in altro da queſto non è differente, che nel peſo della cera, & della terebentina, hauendoui le onze per dra. che può eſſere auenuto per difetto d'impreſſori, la cui deſcrittione ſi legge appreſſo d'alcuni ſcritta a mano, & nel trattato tanto delli ceroti del Braſauola.

Ceroto barbaro magna di Galeno.

Prendeſi di pece libre otto, di cera libre ſei, & onze otto, di ragia di pino libre cinque, & onze quattro: di bitume libre quattro, di olio puro libra una, & onze ſei: di ſpuma d'argento, ceruſa, & rugine di rame per ciaſcuno dramme 24. de incenſo onze ſei, di alume liquido dramme 12. di alume ſciſſile onz. quattro, di opoponago, ſquama di rame, & galbano per ciaſcuno dramme 12. d'aloe, opio, & mirrha per ciaſcuno dramme quattro, di terebentina onze uentiquattro, di ſucco di mandragora dramme ſei, d'aceto hemine ſei, queſto è quãto libre cinque.

Ceroto barbaro picciolo di Galeno.

Toglieſi di pece, ragia di pino, ragia cotta, & bitume per ciaſcuna lib. una, di ſpuma d'argento dr. 10. di ceruſa, & rugine di rame per ciaſcuna dra. 5. di opoponago dra. tre, di olio onze noue nel uerno, & onze ſei nella ſtate, ſi liquefanno tutte le coſe liquefabili, & ſi peſtano tutte quelle, che ſi poſſono peſtare nel mortaio, affondendole con aceto, & uolendolo piu clemente, ui ſi aggiugne di ſucco di hioſciamo dra. meza, & di opio tanto altro.

Oſſerua-

Oſſeruatione ne Ceroti barbari.

Queſti due ceroti barbari, coſi detti da Gal. nella compoſitione de Medicamenti nel 2.lib.del Carthagene, ſono in uſo in alcune parti, & molto eſtimati da que Medici. Gli ſcriue eſſo Gal. nel luogo citato nel fine de gli empiaſtri glutinanti, iquali tutti ſono quaſi ſimili di compoſitione a queſti due. Et perche (come egli dice nel barbaro, ouero diaſphalto, di hiera medico) ue n'è uno, che fa alle ferite grandi, & l'altro alle picciole, ſi è diſtinto il primo cō nominatione di magno, & il ſecōdo di picciolo, le cui facoltà, come egli moſtra nel principio di eſſo cap. ſono di glutinare, & congiungere inſieme le parti diuiſe alla priſtina unitate: benche in due righe ancora nel diaſphalto di hiera detto coſi le eſponga, dicendo. E ualoroſo alle ferite noue concaue, & a morſi di cani, & d'huomini, & alla cōdiloma, & infiamatione, & alla doglia delle gionture nel principio, & alla podagra. Della confettura poi auenga, che ne parli nel fine del picciolo barbaro, la dice anchora nel barbaro negro, pure da Hiera deſcritto, & in queſte parole. che la cera, il bitume, l'olio, & un poco di aceto ſi liquafacciano in olla nuoua, & ui ſe aggiunga la pece, & la ragia di pino fatte trite: & ſemicotte tutte queſte coſe, ſi leui l'olla dal fuoco, & ſi laſci alquanto raffreddare, & mettanuiſi le coſe poluerabili bene trite, & coſi le gōme ſmonte con aceto, & i minerali, & ſimili miſti inſieme s'aggirano in uaſe cō aceto tepifatto tanto, che s'uniſcano, & prēdano uniforma di buon corpo.

Ceroto gratia Dio magiſtrale.

Il ceroto gratia Dio ſana ogni piaga noua, uecchia, & antica d'aſſai tempo. Et piu d'ogn'altro medicamēto aſterge, mōdifica, & genera buona carne, & conſolida piu in ſette giorni, che non fa qualunque altro ceroto, ò unguento in un meſe. Ne permette, che ſi faccia corrottione nell'ulcere, ne che ui naſca carne triſta. Gioua all'inciſione de nerui, alla cōcusſione, & infiatione loro, & à difetti, che ui ſieno proſſimi de muſcoli. Tragge fuora dalla carne li acuti ferri, gli ſtecchi di legno, & li pezzi di uetro, che dentro ui ſieno fitti ſopraponendouelo. Caccia ogni ueleno di morſura d'animal uelenoſo poſtoloui ſopra. E buono ad ogni poſtema, cancro, fiſtola, carbonchio, & fuoco di ſant'Antonio. Dirompe le natte, & le ſcroffole. E utile ad ogni dolore di ulcera, doue ſia corrotione, & percuſſione. Rimoue il dolore delle podagre. Conuiene all infiatione del capo. Valle all'hemorrhoidi nel principio, che cominciano ad apparire, & a molti altri ſcōuenierī d'īfermità. & però ſi para coſi. pigliaſi d'armoniaco on.2. & 3. due di galbano, opoponago, bdellio, mirrha, incēſo, maſticce, ariſtolochia lūga, & verderame ana on.1. di pietra calamita, & lapis ematitis ana dr.4. di lithargirio, & olio cōc ana li.1. e meza: di cera noua on.6. di terebētina on.6. d'olio di auezzo dra.4. ſi poluereggiano tutte le coſe atte a poluereggiare, ſi

macerano,& ſi diſſoluono le gōme in fortiſſimo aceto. Poi ſopra a fuoco regolato ſi cuoce il litargirio,& l'olio inſieme. & maturo il colore, & diuenuto ſpeſſo a conſiſtenza ò di ceroto, ò di unguento, come ſi vuole,vi s'aggiungono le gomme colate beniſſimo, la cera, la terebentina,& lo olio di auezzo, & ſi fa alquāto bollire, ſempre mouendolo con un legno,che non ſi attachi al fondo: e venuto a debita ſpeſſezza,vi ſi meſchia il verderame, l'ariſtolochia,e il lapis: & toltolo dal fo co vi ſi danno la mirra,il maſtice,& l'incenſo;percioche dandoueli ſul fuoco ui s'ammaſſarebbon dentro. Et coſi cotto, ſe ne fanno maddaleoni,& ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ceroto gratia Dio.

D'infinite deſcrittioni,c'habbiamo noi lette di queſto ceroto gratia Dio,queſto habbiamo tenuta eletta,& oſſeruata per la migliore. tiēſi che ſia ſtato l'autore ſuo nno maeſtro Gio. freddo, che Gothifreddo l'hanno poi detto alcuni,chirugico a ſuoi dì ualentiſſimo. ma queſto importa poco del ſuo nome.Faraſſi eſso ceroto, come nella deſcrittione è poſto,ouero in forma d'unguento ſe tale ſi uorrà, ſi come lo coſtumano ancora molti in queſta forma,non cuocendo a molta ſpeſſezza lo lithargirio,& l'olio inſieme.

Ceroto ſtomatico di Galeno.

Il ceroto ſtomatico di Gal.emenda ogni difetto dello ſtomacho da frigida cagione prodotto. conforta il fegato, incita l'appetito,procura la digeſtione, & ſana i dolori di tutte queſte parti dette. faſſi coſi. ſi prendono di roſe,& maſtice ana dram.20. d'aſsenzo ſecco dramme 15.di ſpigo nardo dram.x.di cera on.4.d'olio roſato lib. 1. e meza. ſi diſſolue la cera,& l'olio inſieme, & ſi lauano piu uolte con acqua roſata,& di nouo ſi diſſoluono,& lauano con uino uecchio, & ſucco di cotogno,& alquanto d'aceto,poi vi ſi meſchiano l'altre coſe poluerate, & ſi confetta.

Oſſeruatione nel ceroto ſtomatico.

Chiariſſima è tutta la compoſitione di queſto ceroto,il quale piu toſto per la forma che tiene compoſto,ſi poteua porre ne gli empiaſtri. Hanno opinione i Reuerendi d'Araceli, che ſi laui con l'acqua della infuſione delle roſe; il che non conſente dottore,ne ſciente alcuno.

Ceroto hiſſopo.

Il ceroto hiſſopo di Gale. mollifica, & digeriſce i tumori duri del fegato,della milza,del uentre, delle gionture, e dell'altre parti.a farlo ſi togliono di cera citrina onze tre, di olio di camomilla, & irino ana onze ſei,di maſtice on. 1.di ſpigo dramm.2.e meza,di zaffrano dra. 1. e meza,di terebentina on.una,di hiſsopo humido dram.ottanta.traſſi l'hiſſopo a queſto modo. ſi togliono di lana ſuccida di pecore circà lib.cinquāta,& s'immerge per otto hore in acqua calda. Poi ſi bollono

inſieme

inſieme d'alcuni bollori,& colaſi. la colatura con ageuolezza tanto ſi cuoce ſopra al fuoco in vno ſtagnato,ſempre agitandola con una ſpatola di legno, che non piglia d'arſiccio,che prenda groſſezza, e conſiſtenza di mele.

Ceroto hiſſopo di Philagrio.

Il ceroto hiſſopo di Philagrio prouato a doglia di ſtomaco, di fegato,di milza,di uentre,di matrice,& alla loro durezza,e poſtematione unto di fuora,& anco ſopra poſto con lana, è mirabile in mollificare le durezze,nodoſità delle gionture. hota ſi pigliano di zaffrano dramme cinque: di bdellio,maſtice,armoniaco, aloe, e ſtorace liquido ana dram.otto:di cera citrina lib.1.di terebentina onze due e meza: di medolla uaccina,& graſso d'ocha ana dra.15.d'hiſsopo humido libra 1.e meza : di olio nardino quanto baſta.diſsolueſi il bdellio, l'armoniaco,& lo aloe in acqua d'infuſione di fien greco, & chamomilla. Et ſi fa poſcia con l'altre coſe ceroto. A cui di piu aggiunſe Philagrio di ſucco di ſquilla onze tre : di ſeuo di uitello dramme 15.d'incenſo onza una,& è piu conueniente

Oſſeruatione ne ceroti d'hiſſopo.

Di queſti due ceroti d'hiſſopo s'oſſerua dalla piu parte il ſecondo di Philagrio,e ſenza la ultima additione:auenga che ei ſia,come dice Meſue,molto conueneuole.coſtumaſi nondimeno quello ancora di Gale. da alcuni Medici,che ui hãno affettione.Scriuono quello di Philagrio Paolo,Auicenna,Serapione, ne ſuoi unguenti, & altri autori, ſenza l'additione del ſucco di ſquilla, del ſeuo di uitello, e dello incenſo. Noi nel confettar queſto di Philagrio tutto l'ordine deſcritto fuori, che dello aloe,che ui lo poniamo in polue, e nõ diſsolto:& pche talhora ancora lo hiſsopo humido è troppo liquido,lo ſpeſſiamo ſul fuoco o ui aggiungemo piu cera.

Ceroto oxicroceo di Nicolò Salernitano.

Il ceroto oxicroceo fa ualentemente alla frattura de l'oſſa, alle membra afflitte da dolori,e mollifica,e riſolue le dure poſteme, che in qualunque parte ſiano del corpo. ſi fa coſi.prendõſi di zaffrano,pece nauale,colofonia,& cera ana onze 4.di terebentina, galbano, armoniaco, mirrha,incenſo,& maſtice ana onza una e meza.ſi fondono il galbano e lo armoniaco alquanto triti in fortiſsimo acceto fatto feruẽte, e poi ſi liquefanno,e colanſi,& ſi cuocono sì, che uengano a buona conſiſtẽza.a cui ſopra ſi aggiugne la pece nauale,la colofonia,la cera, la terebẽtina,& liquefatti che ſiano,ſempre agitando con la ſpatola, ui ſi meſchia il maſtice,la mirrha,e lo incenſo : e coſi cotto, ſi fonde in acqua fredda,e ſi trahe fuori, e con le mani ſi malaſsa ſopra un marmo onto beniſsimo di olio laurino ſpargendoui,e incorporandoui il zaffrano, ridotto ſottilmente in polue.

Oſſeruatione nel ceroto oxicroceo.

Vſitatiſſimo è queſto ceroto oxicroceo, coſi detto da lo aceto, & dal croco, che è il zaffrano. Nicolo Mireſio, che è il primo autore, che ce lo deſcriua, non ha la prima copulatione de i quattro ſemplici d'altro che di due onze. Ma in queſto può hauer erratto il traduttore. ſi legge in alcuni teſti del Salernitano, da cui oſſeruandolo ognuno lo habbiamo noi tratto, eſſerui nel peſo de gli ultimi ſemplici lo aloe: ma non ui ſi oſserua, ne ui ſi lauda, e ſi tiene hauerloui aggiunto alcuno piu nouo curioſo. Sogliono certi in luogo della pece nauale, mettere tant'altra colofonia; e queſta è pece greca, coſi hoggidì detta. Et ciò fanno, perche'l colore giallo del zaffrano ui ſia piu uiuace. Si porta nelle parti noſtre, & quaſi per tutta Italia, e maſſimamente doue ſi fanno le fiere, e mercati grandi, una ſpecie di queſto ceroto, il quale dicono eſſere Genoueſe, fatto peſſimamente, ne altro aſſomiglia, che una ſorte di cera, ch'uſano i calzolari allo ſpago bianchiccia, pure alquanto colorata, & tenace: & ne fanno i uenditori un boniſsimo mercato: ma non però tanto, che non ſia troppo al poco ualore, che egli tiene.

Ceroto nobiliſſimo, & ualoroſo alle rotture dell'oſſa di Giouan. da Vigo.

Toglionſi di olio mirtino, & olio roſato omphacino ana onze ſei: di muccilagine d'althea libre due: di radici & foglie di fraſſino, radici & foglie di conſolida minore, foglie, & frutti di mirti, & foglie di ſalce ana manipo. 1. ſi peſtano alquanto l'herbe, & radici, & ſi bolle ogni coſa in uino nero, & altrettanta acqua, ſino alla conſumatione della meta: & di mirrha, & incenſo onza meza per ciaſcuno. ſi cola poi con forte ſpremitura, & ui s'aggiugne di ſeuo di becco libra meza: di terebētina on. 2. di maſtice on. 1. & di nouo ſi bolle con detti olij fino, che ſi conſuma la decottione. poi ſi cola, & ui ſi meſchiano di lithargirio d'oro, & d'argento ana onze tre, bol'armeno, & terra ſigillata ana onze due: di minio dramm. x. Et coſi ſempre ſopra'l fuoco meſchiando ſi cuoce a debita conſiſtenza, & con baſtante quantità di cera noua ſi fa ceroto. la uirtù è unica per reſtaurare la rottura dell'oſsa, conſiderate le coſe, che u'entrano, & ſi può adoperare con ſicurezza, imperò che acqueta la doglia, conforta i membri legandolo ſu la rottura ſtrettamente.

Oſſeruatione.

La nobiltà, che ſcriue Gio. da Vigo, & il ualore di queſto ceroto nella reſtauratione dell'oſsa rotte, fa, che non pochi lo coſtumano, & lo habbiano caro. Et perche le parole, con cui egli diffuſamente ne parla nell'antidotario, doue eſſo lo deſcriue, non poſsono ſe non darli fede,

& cre-

& credito, l'eſporremo quì fedelmente a ſua ſodisfatioue, & ſono pro priamente queſte.

Ceroto ordinato da me, & nobiliſsimo per reſtaurare le rotture dell'oſſa, ilquale fortifica il poro ſarcoide, & applicandolo non ſi teme di tirare materie (come è manifeſto per le coſe, che vi entrano) ne di generare prurito nel luogo, accidenti da quali per il piu ſuolſi moleſtare la rottura dell'oſſo per l'applicatione di quello (dirò coſi diabolico ceroto oxicroceo però) nelquale parte entrano di coſe, c'hanno virtù d'at trahere la materia al luogo con non poca mollificatione, ſi come è l'ar moniaco, e'l galbano, & tutti gl'altri, c'hanno la medeſima proprietà di tirare: ma che per eſſere poi caldi inducono vno doglioſo ſpurimento ſu per il membro: onde ſpeſſo è conſtretto il medico a ricorrere alli refrigeratiui, & tirare uia le ſtelle, & ligature: ilche molto è contrario alla reſtauratione dell'oſſa. la onde per ſchiuar tal inconueniente d'attrahere materia, ordiniamo queſto ceroto piu piaceuole, e di miglior effet to. queſto diſſe Gio. da Vigo, e ſegue la cōpoſitione nel modo ſteſſo, che l'habbiamo noi deſcritta.

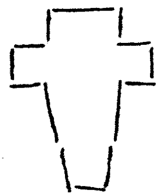
Ceroto per le reni magiſtrale.

Queſto ceroto per le reni è di grande eccellenzza, & ſperimentato in molte donne deboli, & pregnanti, lequali tenutolo diſteſo ſu le reni, le ui fortifica, & conſerua'l feto, & prohibiſce, che'l parto non ſia fatto abhortiuo. hora pigliaſi di coralli roſſi, coralli bianchi, terra ſigillata, bol'armeno, trochiſci di carabe, gallia eleſangina, maſtice, ſandali roſſi, ſandali citrini, ſandali bianchi, noci moſcate, noci di cipreſſo, aſſēzo, ro ſe, balauſti, ſumach, acacia, & hipoquiſtidos ana dramme vna: di ſeta abbruciata dramme due: di laudano onza vna: di pece nauale onze tre: di terebentina onze vna e meza: d'olio mirtino quanto baſta. ſi ſtrugge il laudano con vn poco dell'olio detto de mirti, & aggiuntaui la pece nera, e la terebentina, & liquefatti, che ſieno, & poſtoui l'altre coſe ridotte in poluere, ſi fa ceroto con buona arte, & ſerbaſi.

Oſſeruatione nel ceroto per le reni.

L'iſperientia, c'habbiamo veduta in queſto ceroto, ualoroſa, & certiſſima ha fatto che molti pur deſcritti da autori digniſſimi, & oſſeruati da molti, habbiamo laſciati, affermando a ciaſcuno eſsere queſto ſingolariſſimo. Et già a tempo noſtro in Roma gli eccellenti Medici. M. Franceſco da Norſia, & l'Antracino di Macerata ce lo laudarono molto, & ne fecero grandiſſime iſperienze: oſeruando però alcune volte in quelle donne, a cui per fredda ſtemperanza ui era biſogno, d'aggiugnerui, ò dramma vna di garofani, ò grani v. di muſchio: ma di rado lo faceuano: & coſi è il ſuo coſtume d'operarlo, e di ſtenderlo ſopra d'vn ſouatto di larghezza quanto è vna ſpanna, & altrettanto

lungo, portandouelo almeno vn meſe,& piu ſe biſógnaua, & era fatto eſſo ſouatto in queſta forma.



Ceroto per crepati di Arnaldo da Villanoua.

Queſto ceroto per crepati con pelle arietina, coſtringe ualoroſamēte, diſſecca, conglutina, & corruga non poco incarnando. onde a farlo ſi prende di lithargirio, lapis hematitis, ſangue di drago, boll'armeno, maſtice, incenſo, mumia, coſto, armoniaco, galbano, & uermi terreſtri ana dramma meza: di radici delle tre conſolide, roſe, mirrha, & aloe ana dram.4.di pale marine combuſte, galle, balauſti, & ariſtolochia rotōda ana drāme. 6.di pece nauale, colofonia, cera bianca, & cera roſſa ana onze i.di viſchio quercino onze 2. di terebētina tant'altro: di ſangue humano lib.1.manco vn quarto. ſi fa cuocer primamente vna pelle di agnello, ouero di capretto con tutti i ſuoi peli per tutto vn dì, & tanto, che beniſſimo liquefatta rimanga in poca acqua, & ſia come colla, laqual colata, & toltane vna libra, & meſchiatoui il uiſchio dentro d'vn ſtagnato, ſi fa bollire, agitandolo ſempre, poi ui s'aggiungon'i uermi terreſtri, la cera, la pece nauale, la colofonia, la terebentina, il maſtice, la mirra, lo armoniaco, il galbano, e tutto'l rimanente, & coſi cuocendo, tāto ſi cōtinua, che poſtane vna goccia s'vn marmo ī onto ſi malaſſa, & ſia cotto

Oſſeruatione nel ceroto per crepati.

Sappiamo bē certo, che da nō pochi ſiamo aſpettati ſu queſto ceroto, delquale leggendoſi la compoſitione rottamente in aſſai teſti, & in altri autori, che coſi ue l'hanno deſcritta col modo dell'iſteſſo autore di cōporlo non riuſcibile: è percio auenuto, che pur molti hanno cercato, & cercano di uedere, come nel ſcriuerlo, & nel comporlo ui ſi diportiamo. Alla deſcrittione penſiamo hauere beniſſimo ſodisfatto, hauendola rettamente ordinata, co'ſuoi giuſti caratteri delle onze in que ſemplici, doue eſſe uanno: doue prima malamente ui ſi leggeuano di dramme. Del comporlo poi, come deſcriue l'autore proprio, crediamo, che ogni diligente diſpenſatore ſappia, che a quel modo compoſto non potraſſi ſtendere in ſouatt , ne in tela, ne in coſa altra ſenza l'aiuto ſempre di molta terebentina, per farſi egli duro, ſecco, tritoloſo, e poco appicante. Ne già mai ſerà poſſibile incorporare inſieme la colla, & il viſchio, eſſendo la natura dell'vno acquoſa, & quella dell'altro raſinoſa, per

laqual

laqual coſa con modo aſſai migliore, hauendo noi queſto difetto cono ſciuto, & fuggito, habbiamo prouato di diſpenſarlo ad altra guiſa, r imanendoui la ſodisfattione dell'autore, & della compoſitione, laquale noi ſempre habbiamo oſſeruata, & oſſeruiamo tuttauia, & è propriamẽ te queſta. Liquefacciamo primamente inſieme la pece nauale, la colofonia, la cera bianca, la cera roſſa, la terebentina, & il uiſchio. A cui poi ſopra gettiamo lo armoniaco, & il galbano, & incorporati bene ui meſchiamo tutte le altre coſe ridotte ĩ ſottile polue, & anco allhora puo re ſopra'l fuoco ui incorporiamo a poco a poco tutta la quantità detta della colla de la pelle arietina, & coſi fatto il ceroto lo riponiamo. Lo deſcriue Arnaldo da Villanoua. ilquale è ſtato il primo ſuo autore nel cap. 31. del 2. libro, ouero breuiario. Coſtumano alcuni Medici vn'altro cero to per crepati di Gentile da Fuligno detto da lui nel libro de ſuoi conſigli, ilquale è di queſta maniera. Che ſi tolgano di pece liquida, colofonia, cera noua de l'vna, & l'altra ariſtolo. aloe, & vermi terreſtri ana onz. 4. di litargirio, armoniaco, opoponago, caſtoreo, maſtice, bdellio, ſumachi, conſolida mag. & minore, ſerapino, & terebẽtina ana onze. 1. di galle, noci di cipreſſo, ipoquiſtidos, bol'armeno, & mumia ana dramme due: d'olibano, lapis hematitis, geſſo da ſartori, uiſchio quercino, & mir rha ana dramme 4. di ſangue di drago dramme 7. di ſangue humano libre 2. ſi confetta in queſto modo; ſi fa bollire vna pelle di montone depe lata in pura acqua, & tanto ſi cuoca, che tutta ſi disfaccia, poi laſciata ripoſare, & rifreddare ſi piglian l'altre coſe fatte in trita polue, & ſtacciate, & le gomme diſſolte in potentiſſimo aceto. Et meſchiatole col ſangue, & con la colatura de l'acqua della pelle, ſi fanno inſieme bollire nella cazza fino a tanto, che in negrezza, & in forma di ceroto diuengano, & ſerbaſi.

Del ſangue humano, che entra in queſti ceroti da crepati, ſcriuono dottori eccellentiſſimi, che debbia eſſere tratto da huomini robuſti, & ſani di compleſſione, & da quelli propriamente, che ſonno di colore roſso, ſi che adunque fia bene il raccorlo la nel Maggio, mentre nelle purghe ſi fanno ſalaſsare huomini ſani. Ma quel piu, che è da notare ſo pra queſto ſangue, è, della quantità, laquale eſsendo in queſti ceroti mol ta, fa che ſi diſputa s'eſso ſangue deue eſsere ò freſco, ò eſſiccato al ſole. Doue ſi conchiude da piu prudenti poteruiſi metter freſco, & ſecco: ma non però a vn peſo medeſimo, cioè s'è freſco poruelo in tutta la quantità, nellaquale è egli deſcritto nelle compoſitioni. Et s'è ſecco, trãmutare il peſo dell'onze in dramme, ſi come in quello del Villanoua ue n'entra libre vna, manco vn quarto, che ſono onze. 9. poruene drãme 9. & in quello del Fulignato libre 2. metteruene dramme 24. ilche noi ſempre habbiamo oſeruato, & tuttauia oſeruiamo, & chi fa proua dell'eſſiccatione d'eſso ſãgue, uedrà ogni onza di freſco diuenire ad vna

dramma

dramma & è ueramente di aſſai migliore operatione meſchiarui il ſangue eſſiccato che recente, che oltre, che vi s'incorpori meglio, fa ancora, che piu a lungo ſi conſerua il ceroto, ne ſi corrompa, ò muffiſca: & di piu tiene tenacità tale, che appiccata alla carne uiene a ſuperare tutto quello humido, che da quella ne riſuda fuora: e fa ancora, che ottimamente ui s'attacca. Onde per queſta cagione hanno uoluto, & conſigliato Medici illuſtri cō buon giudicio, che ui ſi metta il ſangue eſſiccato. Prouaſi fra tutti i ceroti da crepati quello di Gio. da Vigo molto eccellente, & di mirabile operatione, leuatone però da quello il puzzolēte olio di terebētina, & il ſucco delle radici della maggiore, & minore conſolida, permutando queſto nelle ſue radici iſteſse eſſiccate, ma in manco quantità, & accreſciuto il laudano, & tutta la compoſitione in queſta forma accomodata.

Si tolgano d'incenſo, mirrha, & maſtice ana dramme ſei: d'aloe, ſangue di drago, ſarcocolla, mumia, draganthi, colla di peſce, bolo armeno, e terra ſigillata ana dramme cinque: di balauſti, noci di cipreſso, mirabolani citrini, & hipoquiſtidos ana dram. 3. di radici dell'vna e l'altra conſolida eſſiccate ana dram. 4. di litargirio dra. 30. e di terebentina pece nauale, & laudano ana onze quattro. di olio di maſtice, & roſato omphacino ana onze. 1. di olio mirtino on. 1. e meza: di ſeuo di bue onze due: d'aceto roſato onz. 4. ſi bollano primamente inſieme gli olij, lo lithargirio, & il bol'armeno ſino al conſumare dello aceto, poi ui ſi aggiugne la terebentina, la pece, & il laudano, liquefatto queſto ultimo cō l'olio di maſtice a fuoco lento, ponendoui ſe ui occorrerà, tanta cera bianca che baſti. Et incorporato, che ſia ogni coſa inſieme con tutte le altre fatte in ſottil polue, ſi fa il ceroto, ilquale poi diſteſo ſopra d'vn cuoio, & applicato, doue ſia il biſogno, rinouandolo di ſettimana in ſettimana per fino a quarāta giorni, rieſce con brauiſſimo ſucceſso, & ſeruaſi queſt'applicatione ne gl'altri ceroti per crepati.

Ceroto Aleſsandrino.

Queſto ceroto è vtile molto a confortar lo ſtomacho. & a farlo ſi piglia dieci dramme di cime di abſinthio, & dieci d'incenſo, dodeci di armoniaco, & parimenti di ſtorace calamita, tre di ſpico nardo, quattro di cera, tanto olio di camomilla, che baſti, s'infonde l'incenſo, & l'armoniaco in uino per vn dì, & vna notte. l'abſinthio, & la ſpica ſi poluereggia ſottilmente. l'olio & la cera ſi ſolue al fuoco, & ſi compone ceroto.

Ceroto di Euſorbio

Queſto ceroto gioua ſommamente allo ſpaſmo. & ſi fa coſi. ſi piglia vna lirba di olio di cinnamomo, ò di olio uecchio, due onc. di cera gialla. & vna di ottimo euphorbio, & ſe ne fa ceroto.

Ceroto di ſtorace.

Pigliaſi meza oncia per ſpecie di laudano, aſphalto, artanita, mirrha,

calamo

calamo aromatico, ſquinantho, ameo, & amomo, otto onze di pece nauale, & facendone ceroto, ui ſi aggiunge ſtorace calamita.

Ceroto di Galbano.

Ad ogni difetto di matrice è profiteuole aſſai queſto ceroto. ſi piglia vn'oncia di ottimo galbano, due dramme di buon bdellio, vna & mezza di matricaria poluerizata, mezzo ſcropolo di mirrha. ſi diſſolue il galbano in aceto, poi ſi cola, & appreſſo vi ſi aggiungon le polueri, & ſe ne fa ceroto.

Ceroto di bdellio di Leonardo preda Paglia.

Il ceroto di bdellio, ſommamente gioua alle ſcroffole. & a farlo ſi piglia vgual parte di bdellio, galbano, & ammoniaco, & per tre giorni ſi laſciano in aceto forte tanto, che ſi liquefacciano, di poi ui ſi aggiunge vn poco di ſolfo, & ſe ne fa ceroto.

Ceroto ſtomachale per il petto, del Montagnana.

Pigliaſi vna libra di raggia, & meza onza per ſorte di poluere di garofani, & di maſtice, ſe ne fa ceroto, il qual ſi ſtende ſopra un pãno di grana.

Ceroto cordiale del medeſimo.

Prendanſi duoi ſcropoli per ſpecie di been bianco, & roſſo, di doronici, di oſso di cor di ceruo, di fragmenti di iacinti, ſmeraldi, & zaphiri, due dramme di perle, quattro fogli di oro, & dieci dramme di raggia. coquaſi la raggia con aceto negro, & ſe ne facci ceroto, ilquale ſi pone ſopra vna panno tinto di porpora.

Ceroto ottimo all'hernia, del medeſimo.

Trouinſi cinque dramme di ſcorria di ferro, tre per ſpecie di mumia, di draganti, & di gomma arabica, vna & mezza per ciaſcheduno d'incenſo, di acacia, & di ſandaraca, vn'oncia per parte di colla di peſce, di galle di cipreſso, tre di uiſchio quercino, due di geſso, & vna libre, & mezza di raggia. facciaſi ceroto con ſucco di conſolida maggiore, aceto, & cera roſsa, & vſaſi.

Ceroto merauiglioſo alla durezza della milza, pur del medeſimo.

Piglianſi ſei drãme di armoniaco, tre di bdellio biãco, & molle. diſſoluanſi le gomme in aceto ſquillitico; mezza dramma di tamariſco, duoi ſcropoli per ſorte di ſcolopendria, di ſeme di aneto, & di agno caſto. mezza dramma di ſeme di piantagine, & due dramme di cera bianca, facciaſene ceroto con raggia.

Ceroto di ſparadrappo di Giouan da Vigo.

Il ceroto di ſparadrappo uale all'vlcere delle gãbe, & delle braccia, & a quelle maſſimamente, che ſono maligne, velenoſe, corroſiue, & che malageuolmente ſi curano. a comporlo ſi togliono d'olio mirtino, & olio roſato omphacino ana onze 2. d'unguento populeo n on. 2. e meza di ſonza di uitello, & di uaccaſina libra meza: di ſonza porcin

on. v.

on. 5.di foglie di ſolatro, di piantagine, & di matriſilua ana man.2: di ſucco di granati onze.8.ſi peſtano l'herbe, & ſi meſchia ogni coſa inſieme,laſciando coſi per 24.hore. di poi ſi bolle fino alla conſumatione del ſucco, & colaſi,alla cui colatura s'aggiungono di lithargirio d'oro,& d'argento onz.4.di minio dramme x.di bolo armeno, & terra ſigillata ana dram.6.& ribollendo di nouo, meſcolando ſempre con la ſpatola,che uenga a debita ſpeſſezza,ſi fa ceroto,& ſparadrappo nero, con tanta cera bianca che baſti: aggiungendoui nella fine di tere bentina onze 4.di canfora triturata dramme dua.

Altro ſparadrappo di Giouan da Vigo.

Queſto altro ſparadrappo contro all'vlcere corroſiue, velenoſe,maligne,formicoſe, & difficili a curarſi ſi fa coſi. ſi pigliano di vnguento populeon,onze 6.d'vnguento roſato, ouero di Galeno infrigidante onze tre,d'olio roſato li.1.e meza,di ſonza di vitello on.8.di ſonza di porcello onze 2.e meza, di ſucco di piantagine, & di ſolatro ana onze tre,ſi bolle ogni coſa inſieme al conſumare de'ſuchi,& ſi cola, & alla colatura s'aggiungono di ceruſa onze ſei, di lithargirio di oro, & d'argento ana on.quattro,di minio,& terra ſigillata ana dra.12.& di nouo ſi ribolle fino che diuenga nero, & coſi diuenuto, & aggiuntaui di cera bianca quanto baſti,& di canfora trita drãma vna,ſi fa ſparadrappo, & ſerbaſi.

Oſſeruatione ne ſparadrappi.

Di quanti altri ſparadrappi, che diuerſamente ſi coſtumano, ſi come ogn'vno ſa, vedendone ſteſi ſu molte botteghe di roſſi, di bianchi,di negri,di beretini, di teneri, & d'altri colori, che coſi diuengono tutti p la diuerſità delle compoſitioni,queſti due di Gio.da Vigo,l'vno deſcritto nel ſuo antidotario,& l'altro nelle ſue additioni ſono, c'habbiamo eletti,& conoſciuti digniſſimi,& valoroſi molto in quel tutto,che promettono, & per oſſeruarli ancora la maggior parte de'Medici,& Speciali,che diſpẽſano. Alle compoſitioni v'habbiamo noi nel ſcriuerle aggiũto quella picciola parte di lithargirio, che p la iſcrittione del ꝓprio autore ſcritta a mano veduta habbiã mãcarui. Si poſſono amẽdue indifferẽtemẽte coſtumare l'vno per l'altro,hauẽdo ciaſcuno vna intentione,& facoltà medeſma.Il modo di ſtenderli ſu le pezze di tela,è quãdo che ſieno cotti,& liquefatti ſopra'l fuoco intignerui dentro quelle pezze ſottili,ò di lino,ò di canape,che ſi vogliano: & trattele fuora,laſciarle ſopra vn marmo abbombato di freſca acqua, con vn legno a ciò fatto a poſta,che tenga la forma d'vno manico di coltello da calzolaio.

Il fine della Seconda parte.

CARLOS KIRTON

Il Regiſtro.

A B C D E F G H I K L M N O P Q R S T V X Y Z

Tutti ſono Quaderni.

IN VENETIA Appreſſo Franceſco di Franceſchi Seneſe.

M D LXXX.